

Pszenica00

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **37**
- SRM **22.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 5 kg (67.6%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 1 kg (13.5%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.4 kg (5.4%) | 85 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | Miód Gryczany (Buckwheat Honey) | 1 kg (13.5%) | 70 % | 40 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 9.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|----------------------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka gorzkiej pomarańczy | 40 g | Zacieranie | 60 min |
| Dodatek smakowy | skórka słodkiej pomarańczy | 40 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | łuska ryżowa | 200 g | Zacieranie | 60 min |