

pszeniczne 50/50 z owsem i zythem

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	żyto	0.4 kg (7.7%)	85 %	10
Ziarno	owies	0.8 kg (15.4%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	40 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Suche	22 g	uwodnione