

qwer

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **88.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **64.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **88.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (20.8%)	80.5 %	2
Ziarno	carahell	1.5 kg (12.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	20 min	14.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	12 min	12 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	80 g	2 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	50 g	Fermentis