

RAJ AJL

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (74.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (11.2%)	78 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.25 kg (4.7%)	73 %	177
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (4.7%)	80 %	45
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (4.7%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------