

rechy

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.92 kg (54.8%)	79 %	15
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.63 kg (36.8%)	81 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.6 kg (8.4%)	85 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	14 %
Gotowanie	Centennial	30 g	20 min	11.3 %
Gotowanie	Centennial	30 g	5 min	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	23 g	---