

## Resztkowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **55**
- SRM **18.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (25%)	81 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	1 kg (25%)	72 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (12.5%)	73 %	120

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	7 dni	6.5 %

### Drożdże

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