

Resztkowiec

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **15.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.7 kg (44.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.32 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (16.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (9.9%)	75 %	150
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (12.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.68 kg (11.2%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	55 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	5 min	10 %
Whirlpool	lunga	30 g	5 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar