

Rosół z zielenią CCCEC

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.4 kg (77.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.65 kg (11.5%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	CTZ	15 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	11.5 %
Na zimno	ekuanot	45 g	7 dni	14 %
Na zimno	citra	15 g	7 dni	11.5 %
Na zimno	chinok pl	25 g	7 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	97.13 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloe T	1.25 g	Gotowanie	5 min