

Shaundi

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (93.8%)	85 %	7
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (6.3%)	50 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.2 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	40 g	7 dni	9.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	7 dni	11.8 %
Na zimno	lunga	30 g	7 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---