

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 | --- |