

SHAzacca

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 77C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.44 kg (63.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.24 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Wheat, Flaked	0.24 kg (10.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.12 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carared	0.14 kg (6.1%)	75 %	45
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (4.4%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	45 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	8 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	0 min	13 %
Na zimno	Azacca	15 g	3 dni	13 %
Na zimno	Azacca	10 g	2 dni	13 %

Na zimno	Azacca	15 g	4 dni	13 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis