

Slabeusz

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **21**
- SRM **9.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **85.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (25%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	1 kg (25%)	74 %	118

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	40 g	3 dni	7.1 %