

słowiańskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (92.6%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28 g	30 min	10 %
Gotowanie	Kazbek	15 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Izabella	15 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Styrian Dragon	20 g	15 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Kazbek	20 g	1 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	20 g	1 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	20 g	1 min	5.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	60 g	2 dni	7.2 %
Na zimno	Kazbek	30 g	2 dni	4.6 %
Na zimno	Izabella	30 g	2 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	5 g	---