

Stołowe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (62.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.6%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (3.9%)	72 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (3.9%)	58.7 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.8%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs