

Stranda ~smash

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **37.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **35C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	6 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
espe	Ale	Gęstwa	50 ml	---