

Święta trójca

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (11.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	3 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	3 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	14 dni	11.7 %
Na zimno	Cascade	10 g	14 dni	5.8 %
Na zimno	Amarillo	10 g	14 dni	9.5 %

cała trójca na burzliwą (1 dzień po starcie)

Na zimno	Simcoe	10 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis