

Szambelan

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Extra Pale Crisp | 3 kg (78.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy 50 - Viking Malt | 0.1 kg (2.6%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Chateau Biscuit Castle Malting | 0.2 kg (5.3%) | 20 % | 50 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (13.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 50 min | 7.8 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 15 min | 5.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 10 g | 2 min | 5.7 % |
| Na zimno | Cascade PL | 50 g | 4 dni | 5.2 % |
| Na zimno | Sybilla | 40 g | 4 dni | 5.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------------|-----|-------|------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Suszone mango | 15 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | Gips Piwowski | 2 g | Zacieranie | --- |
| Czynnik do wody | Witamina C | 2 g | Butelkowanie | 50 min |