

Szambelan

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **27**
- SRM **5.3**
- 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 **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 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 **12.3 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 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 (81.1%)	82 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (8.1%)	75 %	3
Ziarno	Chateau Biscuit Castle Malting	0.2 kg (5.4%)	20 %	50
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabela	15 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	1 min	4 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	5.7 %
Na zimno	Izabella	40 g	4 dni	5.1 %

Drożdże

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