

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 Piwowarski	2 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	50 min