

takaALPAka

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (70.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.8%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (12.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	15 g	7 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	7 min	12 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
80°C				

Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
80°C				
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	15 min