

The Dealer Brokreacja

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.75 kg (77.5%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (15.5%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (7%)	70 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	5.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	14.2 %
Na zimno	Equinox	35 g	7 dni	16.1 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	5.5 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis