

trawa

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **10 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **8.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wyladuj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (80%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (20%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka | 15 g | 60 min | 8.8 % |
| Gotowanie | marynka | 10 g | 5 min | 8.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------------|-------|----------------------|--------|
| Zioło | trawa cytrynowa | 100 g | Fermentacja burzliwa | 20 dni |
| Zioło | trawa cytrynowa | 100 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |