

w24b3

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (81.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.3%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (11%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	15 min	4.5 %

Drożdże

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