

w30

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.6 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 76C**
- Wystadzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.8 kg (48.6%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (27%)	85 %	8
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (8.1%)	80 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (8.1%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	11.7 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	fermentis