

WC

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **85**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (8.3%)	75 %	60
Ziarno	Carared	0.25 kg (8.3%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---