

Wes#2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.3 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński/ Pale ale | 10 kg (96.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (3.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 60 g | 60 min | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 22.4 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 5 min |