

Weselne

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **34**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **58.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.9 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **33.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.84 kg (23.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.53 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.85 kg (7%)	75 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	62.53 g	40 min	10 %
Gotowanie	Cascade	34.11 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	85.26 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	51.16 g	5 min	12 %