

Wesoły kierowca

- Gęstość **5.3 BLG**
- ABV **2 %**
- IBU **17**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **720 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **720 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **52.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (47.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (18.9%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Cara-Pils/Dextrine | 0.6 kg (11.3%) | 72 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 0.2 kg (3.8%) | 75 % | 600 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (18.9%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Apollo | 5 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Marynka | 10 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Puławski | 20 g | 10 min | 6 % |
| Gotowanie | Puławski | 10 g | 60 min | 6 % |
| Na zimno | Callista | 50 g | 7 dni | 3.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------|-----|--------|--------|--------------|
| WB 34/70 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |