

Winter Afternoon

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	45 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	10 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	50 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	50 min	10 %
Whirlpool	Citra	5 g	50 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis