

Wiosenne ale

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (19.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.4 kg (7.9%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.05 kg (1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (69.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Zakwaszający | 0.1 kg (2%) | 70 % | 10 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 20 min | 15 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 20 g | 5 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mandarina Bavaria | 10 g | 5 min | 10 % |
| Whirlpool | Galaxy | 20 g | 2 min | 15 % |
| Whirlpool | Mandarina Bavaria | 30 g | 2 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 20 min |