

Wrocław

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.1 kg (37.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 0.8 kg (27.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (34.5%) | 81 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 12.4 % |
| Gotowanie | EXP 2/20 | 10 g | 10 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Izabella | 20 g | 1 min | 7.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | EXP 2/20 | 20 g | 1 min | 7.5 % |
| Na zimno | EXP 2/20 | 15 g | 1 dni | 7.5 % |
| Na zimno | Sybilla | 10 g | 1 dni | 6.2 % |