

wszystko od początku

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (67.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (22.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Monachijski | 0.15 kg (3.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.3 kg (6.7%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 5 min | 4 % |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 0 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| safale us 05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | fermentis |