

zeczowe2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **7.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (63.4%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (11.3%)	78 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (7%)	78 %	100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	płatki ryżowe	0.3 kg (4.2%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Zula	15 g	20 min	10.6 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	5 min	7.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	25 g	10 min	7.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	10 min	10.6 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	15 min	7.2 %
Na zimno	Książęcy	75 g	4 dni	7.2 %
Na zimno	Zula	55 g	4 dni	10.6 %

Drożdze

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