

...

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **72**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (61.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.3%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (20.5%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	30 min	4.8 %
Gotowanie	Orbit	25 g	15 min	9.8 %
Whirlpool	Orbit	25 g	30 min	9.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	75 g	30 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B% Universal Ale	Ale	Gęstwa	1000 ml	Bulldog