

100 i 1

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (74.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (12.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.55 kg (13.6%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	40 g	60 min	17 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	8 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	3 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Centennial	15 g	14 dni	8.5 %

Na zimno	Amarillo	15 g	14 dni	7.5 %
----------	----------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---