

#136 Będzie afera

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.22 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Clear Choice Extra	2.16 kg (80%)	80 %	6.7
Ziarno	Dekstrynowy	0.54 kg (20%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo US 2021	10 g	0 min	9.9 %
Gotowanie	Cascade US 2021	20 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo US 2021	5 g	0 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2021	10 g	0 min	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile