

#18 The alchemist

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **72**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (78.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	25 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	25 min	7.8 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade PL	6 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Cascade PL	10 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.6 %

Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	2 dni	7.8 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Compac Cg	1 g	Gotowanie	10 min