

#20 Wareczga

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **60**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (5.7%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	citra	30 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	nelson	60 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	el dorado	50 g	10 min	14.2 %
Whirlpool	nelson	80 g	0 min	11.3 %
Na zimno	citra	70 g	5 dni	13.4 %
Na zimno	el dorado	50 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	nelson	40 g	5 dni	11.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik hornindal wlp521	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	300 g	Zacieranie	0 min