

Będzie potem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.9 kg (60.4%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (20.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.9 kg (18.8%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Riwaka | 30 g | 5 min | 14 % |
| Gotowanie | Nectaron | 30 g | 5 min | 14 % |
| Whirlpool | Riwaka | 70 g | 1 min | 14 % |
| Whirlpool | Nectaron | 20 g | 1 min | 14 % |
| Whirlpool | Rody Hodowlane 2/20 | 50 g | 1 min | 7 % |
| Na zimno | Książęcy | 100 g | 2 dni | 7 % |
| Na zimno | Nectaron | 50 g | 2 dni | 14 % |
| Na zimno | Rody Hodowlane 2/20 | 50 g | 2 dni | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------|-----|--------|------|-----|
| WLP077 | Ale | Gęstwa | 1 ml | --- |
|--------|-----|--------|------|-----|