

Belgijska Hameryka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **9**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (78.7%)	79 %	10
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (7.9%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.3%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (2.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's