

bezalko

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **940 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **987 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **1085.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **330 L**
- Całkowita objętość zacieru **440 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **330 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **865.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1085.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	71.5 kg (65%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	16.5 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	11 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	11 kg (10%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	500 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	500 g	30 min	5.1 %
Whirlpool	Amarillo	500 g	30 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LA-01	Ale	Suche	500 g	---