

Bikini

- Gęstość **5.8 BLG**
- ABV **2.2 %**
- IBU **59**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.75 kg (68%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (9.7%)	73 %	80
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Oats, Flaked	0.075 kg (2.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	23 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	34 g	1 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	17 g	1 dni	13.2 %