

blrokez

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **---** L
- Całkowita objętość zacieru **---** L

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	25 g	50 min	12.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	10 dni	12 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
british style ale yeast	Ale	Suche	11.5 g	---