

Bridge of Khazad-dûm 11 litrów

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.4%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	1 kg (20.4%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Caramel Pale	0.1 kg (2%)	80 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga PH	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Waimea	40 g	10 min	14.3 %
Whirlpool	WAI-ITI	40 g	10 min	2 %
Na zimno	Waimea	60 g	5 dni	14.3 %
Na zimno	WAI-ITI	60 g	5 dni	2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	6 g	Zacieranie	60 min