

Cabedelo

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (14.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12.5 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	12.5 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	12.5 g	0 min	12.3 %
Whirlpool	Citra	12.5 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Simcoe	12.5 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	12.5 g	30 min	12.3 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	12.9 %
Na zimno	Simcoe	25 g	1 dni	12.9 %

Na zimno	Mosaic	25 g	1 dni	12.3 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
#8 Tormodgarden	Ale	Suche	2 g	Własne

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	50 g	Zacieranie	60 min