

Colin San fernando

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **113**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.7 kg (73.6%)	80 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.7 kg (19.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.27 kg (7.4%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	19 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	6 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	14 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6.2 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	10 g	4 dni	10 %

Na zimno	Amarillo	10 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	5 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis