

Dajmos

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **69**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (84%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.6%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (4.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	15 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	10 g	15 min	9.2 %
Whirlpool	Chinook	20 g	0 min	13 %
30min 75'				
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Zythos	20 g	0 min	9.2 %

Na zimno	Chinook	40 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis