

Five o'clock

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **65**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks - Pilsner Malt	3 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Ireks - Wheat Malt	2 kg (29.6%)	85 %	5
Ziarno	Crisp - Rye Malt	1 kg (14.8%)	63 %	10
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (3.7%)	80 %	6
Ziarno	Crisp - Naked Oat Malt	0.5 kg (7.4%)	--- %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	40 min	17.5 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	7.6 %
Na zimno	Warrior	20 g	3 dni	17.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Herbata Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	5 dni