

Foggy Sabro + Eureka!

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **10 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (16.7%)	82 %	4
Ziarno	castle malting oat malt	0.4 kg (13.3%)	73 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (6.7%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	sabro	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	15 min	18 %
Na zimno	sabro	35 g	3 dni	15 %
Na zimno	Eureka!	35 g	3 dni	18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min