

Katastrofa w nadfiolecie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.9 kg (23.7%)	79 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (10.5%)	78 %	---
Ziarno	Słód monachijski Optima	2.5 kg (65.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	16 %
Gotowanie	16 alfa	14 g	15 min	16 %
Gotowanie	10 alfa	13 g	15 min	10 %
Gotowanie	12 alfa	12 g	5 min	12 %
Gotowanie	13 alfa	15 g	0 min	13 %
Na zimno	10 alfa	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	12 alfa	25 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	7 g	---
GĘSTWA	Ale	Gęstwa	50 ml	---