

LAJTOWO PREBETA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.7 kg (39.5%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (39.5%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.2 kg (4.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2.3%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (2.3%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	15 ml	Wyeast Labs