

Last summer

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **92**
- SRM **4.9**
- 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 **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | mep Pilzneński | 3 kg (43.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | mep Pale ale | 3 kg (43.5%) | 85 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (5.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki ryżowe | 0.25 kg (3.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (3.6%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 40 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 5 min | 6 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 5 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 25 g | 5 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Cascade | 25 g | 30 min | 6 % |
| Whirlpool | Centennial | 25 g | 30 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 30 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 5 dni | 15.5 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |