

Leszy v2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **52**
- SRM **29.7**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (59.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (7.4%)	68 %	1300
Ziarno	Karmelowy Strzegom	0.25 kg (3.7%)	75 %	300
Ziarno	Strzegom Golden Ale	2 kg (29.6%)	80 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	25 min	6 %
Gotowanie	Summit	30 g	55 min	17 %
Gotowanie	Summit	15 g	10 min	17 %
Gotowanie	Cascade	30 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	55 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Summit	55 g	0 min	17 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile