

Męskie WC

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (81.6%)	79 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (4.8%)	78.3 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.6%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	30 g	60 min	18.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	30 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	15 min	11.9 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	60 min	11.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	11.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Apollo	25 g	30 min	18.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	1000 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowski	20 g	Zacieranie	60 min