

miki dee

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Whirlpool	Motueka	50 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP005 - British Ale Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs