

Misty Place

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **7**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (63.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Wheat Malt	1 kg (18.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	5 g	60 min	14 %
Dodaje w trakcie wysładzania.				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	0 min	12.25 %
Na zimno	Equinox	75 g	10 dni	14 %
Dodaje w pierwszym dniu fermentacji burzliwej.				
Na zimno	Citra	80 g	5 dni	12 %
Dodaje od razu po przelaniu na cichą. Ale w tym przypadku przelewanie na cichą nie jest wymagane.				
Na zimno	Amarillo	45 g	3 dni	9.5 %

Dodaje w trzecim dniu cichej.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile