

Monterale 17.05

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **41**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (62.5%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (25%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Caramel HellCara	0.5 kg (12.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	2 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	2.4 g	Zacieranie	---
-----------------	--------------	-------	------------	-----