

MORILLO

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.5 kg (59.5%)	80 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (35.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Cara Body Viking Malt	0.1 kg (2.4%)	--- %	8
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	0.1 kg (2.4%)	--- %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	35 g	2 dni	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Mangrove