

nocny patrol

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.6 kg (41.9%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.8 kg (29%)	81 %	4
Ziarno	barke munich weyermann	0.9 kg (14.5%)	81 %	20
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.1%)	78 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Gotowanie	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Na zimno	Warrior	30 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	70 min