

One Perfect Sunrise

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **16.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna --- L / kg
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.25 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-11.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg	81 %	2.8
Ziarno	Red X	4.15 kg	77 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	25 g	120 min	11 %
Gotowanie	Chinook	60 g	20 min	11 %
Gotowanie	Pacific Gem	20 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Pacifica	20 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	30 g	0 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica	80 g	0 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Gęstwa	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka	2 g	Gotowanie	1 min