

P.22 - X

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (56.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (14.1%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	2.1 kg (29.6%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6.6 %
Whirlpool	Cascade	140 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	6.6 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Motueka	50 g	2 dni	7 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	250 ml	Fermentis