

PIPA z Yerba mate

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **14.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (14.3%)	77 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	15 min	3.5 %
Na zimno	Oktawia	75 g	4 dni	7.1 %
Na zimno	Zula	25 g	4 dni	8.3 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zaparzony wcześniej ekstrakt z yerby	500 g	Butelkowanie	---