

PIWO Z JAJNIKAMI

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (86.2%)	85 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.6%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %

Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	9.4 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min