

PROŚBA O AZYL

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **116**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	U3/132	10 g	60 min	17.9 %
Aromat (koniec gotowania)	U3/132	40 g	15 min	17.9 %
Aromat (koniec gotowania)	U1/108	50 g	15 min	17.7 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA/436	50 g	15 min	15.2 %

Drożdże

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