

Rare Vision (Browar Lobster)

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.5 kg (89.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (10.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %

Notatki

- Uwarzone w grudniu 2022 - wyszło ok, bez szału
7 maj 2023, 15:29