

Ratunkowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1.2 kg (19.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32.3%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	3 g	60 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	30 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	150 ml	---
Hazy Daze	Ale	Gęstwa	150 ml	---