

Rzeźnik klon v2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **66**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.4 kg (89.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (10.2%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 30 min | 11.7 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 30 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 15 min | 11.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 15 g | 15 min | 9.4 % |

Drożdże

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