

Samuraj v.1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **62**
- SRM **12.7**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.515 kg (8.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Red Active - Viking Malt	1 kg (16.4%)	79 %	40
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (73.6%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	19.75 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnum	30.52 g	60 min	12.09 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	3 %
Gotowanie	idaho	40 g	0 min	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis