

Silesian Country

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **35 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **37.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **35C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wayerman zakwaszający	0.1 kg (1.8%)	20 %	7
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (71.4%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7.1%)	60 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	50 min	8 %
Gotowanie	Sabro Cryo Hops	15 g	15 min	20 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	7.8 %
Na zimno	Sabro Cryo Hops	30 g	4 dni	20 %
Na zimno	Motueka Cryo Hops	40 g	4 dni	16 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pieprz czerwony	5 g	Gotowanie	10 min