

Sztukmistrz z Lublina

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (8.2%)	78 %	4
Ziarno	Carared	0.4 kg (8.2%)	75 %	39
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.4 kg (8.2%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	15 g	50 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	5.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	3 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Izabella	20 g	0 min	5.1 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	5.7 %
Na zimno	Izabella	50 g	4 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	5 dni