

Testowa warka 100 litrów na potrzeby obliczeń

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **49**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **79.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **94.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75 L**
- Całkowita objętość zacieru **100 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **44.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **94.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	10 kg (40%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	5 kg (20%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	150 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	200 g	7 dni	9.5 %