

The Alchemist v.2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **84**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Soufflet	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.8%)	77 %	4
Ziarno	Monachijski II - Viking Malt	0.1 kg (2%)	78 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus (USA)	40 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Zeus (USA)	6 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial (USA)	6 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Zeus (USA)	6 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Calypso (USA)	6 g	15 min	14.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace (USA)	6 g	15 min	12.5 %
Gotowanie	Centennial (USA)	6 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso (USA)	10 g	5 min	14.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace (USA)	10 g	5 min	12.5 %

Na zimno	Zeus (USA)	25 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Calypso (USA)	25 g	3 dni	14.7 %
Na zimno	Sorachi Ace (USA)	25 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Centennial (USA)	25 g	3 dni	9.5 %