

Trening jakościowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	4 kg (68.4%)	79 %	6
Ziarno	słód pszeniczny Heidelberg	0.6 kg (10.3%)	82 %	3
Ziarno	słód Pale Ale Maris Otter	1 kg (17.1%)	80 %	5
Dodatek	płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (USA)	46 g	20 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo (USA)	20 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe (USA)	20 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial (USA)	20 g	0 min	10.2 %
Na zimno	Citra (USA)	20 g	14 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe (USA)	20 g	14 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo (USA)	20 g	14 dni	8.7 %
Na zimno	Mosaic (USA)	20 g	14 dni	12 %

Na zimno	Citra (USA)	30 g	2 dni	13.7 %
Na zimno	Simcoe (USA)	30 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo (USA)	30 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Mosaic (USA)	30 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale S-33	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis