

uest koust

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **99**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.73 kg (52.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.7 kg (32.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (14.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	34 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	El Dorado	50 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	---
-------------------------------	-----	--------	--------	-----