

WAIT!!! WHAT??!?

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (14.8%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Cashmere	30 g	5 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cashmere	30 g	30 min	7.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cashmere	40 g	4 dni	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	2 g	Safbrew
safbrew t-58	Ale	Suche	1 g	Safbrew