

Weekend w Innsmouth

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **18.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.3%)	85 %	3
Ziarno	Carafa special III 1300-1500	0.2 kg (3.1%)	70 %	1400
koniec zacierania				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	40 g	30 min	8 %
65 st C				
Whirlpool	Palisade	40 g	30 min	8 %
65 st C				
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	60 g	5 dni	8 %
Na zimno	Palisade	60 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	500 ml	---