

Wielka stopa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **58**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (28.6%)	80 %	4
Ziarno	Golden ale	3 kg (28.6%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.8%)	85 %	3
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (9.5%)	79 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	ADHA 484 - USA	25 g	25 min	10.6 %
Gotowanie	Waimea	25 g	5 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	25 g	0 min	15.3 %
Na zimno	92P2/4 _RPA	50 g	5 dni	14.4 %
Na zimno	Lemon drop	50 g	5 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
B1 - universal ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Bulldog

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Bergamotka - suszona skórka	20 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Karagen	2.5 g	Gotowanie	5 min