

William Shakesbeer

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bruntal słodowy Pale Ale	2 kg (44%)	80 %	35
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom	0.1 kg (2.2%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	15 g	50 min	13.6 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	10 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Sabro Cryo Hops	20 g	3 dni	20 %
Na zimno	Motueka Cryo Hops	20 g	3 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---