

WZÓR SCHEMATYCZNY WARZELNI - kopiuuj

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **78**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	5 kg (70.1%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (14%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (14%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.13 kg (1.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	40 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	0 min	12 %