

14. Zrzut chmieli

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **85**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.9 kg (46%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.9%)	81 %	4
Ziarno	Pilznieński	2.9 kg (46%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	8 %
Gotowanie	Target	33 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	2 min	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min