

2konkursowe

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **18.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **63C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (52.2%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.7 kg (10.4%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.8 kg (11.9%)	70 %	49
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.5%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Pszenciczny Strzegom	0.5 kg (7.5%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	pszenciczny ciemny	0.4 kg (6%)	76 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Eldorado	50 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Galena	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	50 g	12 dni	13.3 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------