

3 na 3 +

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **10.9**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 1 kg (26.3%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 1 kg (26.3%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Minich | 1 kg (26.3%) | 80.5 % | 16 |
| Ziarno | BEST Caramel® Munich II | 0.4 kg (10.5%) | 75 % | 120 |
| Dodatek | Oats, Flaked | 0.15 kg (3.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Kasza Gryczana | 0.25 kg (6.6%) | 70 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 12 g | 45 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 12 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 14 g | 10 min | 13 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 10 g | 5 min | 13 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 20 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 50 g | --- |