

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (83.3%)	79 %	4
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (11.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	45 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	10 dni	5.2 %

Drożdże

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

us-05	Ale	Suche	11 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Notatki

- litr syropu z wody + 176 gr glikozy
2 sty 2019, 17:50