

A Bigger Bang

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **6.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (4.1%)	81 %	53
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (3.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 54	Ale	Płynne	40 ml	---