

a...DAM CHMIELU II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **56**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.65 kg (27.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann caramunich	0.35 kg (5.8%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Cascade	10 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Chinook	10 g	5 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	13.22 g	Fermentis