

Acid pussy cat 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (37.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (12.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	10 min	15 %
Whirlpool	Citra	50 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Lager	Lager	Płynne	125 ml	Wyeast Labs