

ajpiej

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **13**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.8 kg (85%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (8.8%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2.7%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hbc 342	50 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Pekko	50 g	15 min	13.6 %
Gotowanie	Palisade	50 g	5 min	6.1 %
Na zimno	eureka!	50 g	7 dni	18 %
Na zimno	Sterling	50 g	7 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	15 ml	---