

Ale Bajzel!

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **41**
- SRM **8.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	2.1 kg (79.5%)	80.43 %	5
Ziarno	CaraRed	0.54 kg (20.5%)	76.09 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	8 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermoale	Ale	Suche	11.5 g	AEB