

AMEE RICAA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **33**
- SRM **12**
- Styl **American IPA**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Colorado Pale Base malt | 5.3 kg (79.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.83 kg (12.5%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann Specjal W | 0.5 kg (7.5%) | 68 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Huell Melon | 30 g | 15 min | 7.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 5 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM10 O czym szumią wierzby | Ale | Gęstwa | 500 ml | Fermentum Mobile |