

amico

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (68.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.7 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.4%)	60 %	3
Cukier	Cukier	0.25 kg (3.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	45 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	45 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	55 g	3 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	30 g	6 dni	15 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	6 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------