

api

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **85**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **18 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **16 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **18 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **16 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **36.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	8.7 kg (79.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.57 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.24 kg (2.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (3.7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.2%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	60 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	45 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	6 %
Gotowanie	Cascade	22 g	0 min	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis