

B&B Kwas i Kiwi

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Wiking Pilsner Malt | 5 kg (76.9%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (7.7%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki żytnie | 0.5 kg (7.7%) | 65 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lunga | 10 g | 20 min | 8.5 % |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 20 g | 10 min | 11 % |
| Whirlpool | Rivaka | 20 g | 10 min | 4.3 % |
| Whirlpool | Wai-Iti | 20 g | 10 min | 2.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
| Probiotyk | Ale | Suche | 1 g | --- |