

BD LBA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **47**
- SRM **22.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.42 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.16 kg (4.1%)	76 %	69
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.12 kg (3.1%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.08 kg (2.1%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %