

Będzie dobre

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (44.1%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (44.1%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.25 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	0 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %

Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	6 dni	15.5 %
Na zimno	Simcoe	35 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	6 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile