

Będzie potem

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.9 kg (60.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20.8%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (18.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Riwaka	30 g	5 min	14 %
Gotowanie	Nectaron	30 g	5 min	14 %
Whirlpool	Riwaka	70 g	1 min	14 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	1 min	14 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	50 g	1 min	7 %
Na zimno	Książęcy	100 g	2 dni	7 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	14 %
Na zimno	Rody Hodowlane 2/20	50 g	2 dni	7 %

Drożdże

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

WLP077	Ale	Gęstwa	1 ml	---
--------	-----	--------	------	-----