

Bezalkoholowe

- Gęstość **1.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **13.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.13 kg (16.5%)	80 %	16
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.19 kg (24.1%)	76 %	69
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.06 kg (7.6%)	72 %	236
Ziarno	Amber Malt	0.03 kg (3.8%)	75 %	43
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.13 kg (16.5%)	71 %	300
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.06 kg (7.6%)	60 %	690
Ziarno	Pszeniczny	0.06 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.13 kg (16.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	6.5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	6.5 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Amarillo	6.5 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	2.5 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	6.5 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	12.5 g	1 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	12.5 g	1 min	5 %

Na zimno	Centennial	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Ahtanum	25 g	7 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	37.5 g	7 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- receptura BrewDog Nanny State
15 gru 2016, 13:52