

blrokez

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **55 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Crisp	3 kg (78.9%)	82 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (13.2%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (7.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	8 g	35 min	12.7 %
Gotowanie	Sabro	12 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Idaho 7	50 g	5 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pieprz czerwony	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	2 g	Zacieranie	55 min