

blrokez

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8.6**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Extra Pale Crisp	3 kg (65.2%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.5%)	79 %	16
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.5 kg (10.9%)	85 %	89
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (6.5%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	15 g	50 min	7 %
Gotowanie	Nectaron	15 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron	15 g	1 min	13.6 %
Na zimno	Sabro Cryo Hops	20 g	3 dni	20 %
Na zimno	Motueka Cryo Hops	20 g	3 dni	16 %

Drożdze

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