

Brety

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (71%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (11.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.4 kg (11.4%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.22 kg (6.3%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 5 min | 7.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 0 min | 7.1 % |
| Na zimno | Cascade | 20 g | 3 dni | 6 % |
| Na zimno | Lotus | 35 g | 3 dni | 16 % |
| Na zimno | Amarillo | 35 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Ekuanot | 35 g | 3 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| Wlp648 | Ale | Gęstwa | 100 ml | White labs |

Notatki

- 16.6blg 8 litrow
2 mar 2024, 13:26