

Bridge of Khazad-dûm 11 litrów

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **39**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.8 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (20.4%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (20.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Malt Caramel Pale | 0.1 kg (2%) | 80 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Iunga PH | 30 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Waimea | 40 g | 10 min | 14.3 % |
| Whirlpool | WAI-ITI | 40 g | 10 min | 2 % |
| Na zimno | Waimea | 60 g | 5 dni | 14.3 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 60 g | 5 dni | 2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM42 Stare Nadreńskie | Ale | Gęstwa | 250 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | NaCl | 6 g | Zacieranie | 60 min |