

BRUT

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (10.3%)	80 %	2
Ziarno	Abbey Castle	0.05 kg (1.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	35 min	9.6 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs