

Brutny dziad

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **1.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4 kg (71.4%)	90 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (17.9%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	10 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	7 dni	11 %
Na zimno	Simcoe	10 g	7 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Enzym alfaamylaza	1 g	Zacieranie	60 min