

Bulldog

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **52**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (72.8%)	81 %	6
Ziarno	Bindewald Vienna	1 kg (14.6%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (2.9%)	81 %	70
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.25 kg (3.6%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.167 kg (2.4%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.6%)	78 %	380

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	65 min	14.5 %
Gotowanie	Sladek	30 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Bulldog B-1	Ale	Suche	10 g	---
-------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min