

Centennial SH

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (62%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.6 kg (9.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (15.5%)	79 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (13.2%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	60 g	30 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	15 min	8.55 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	8.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %

Drożdże

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