

Chmielowy grabarz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **8.3**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (60.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.9 kg (12.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny crystal	0.2 kg (2.7%)	80 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.5%)	79 %	22
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	0.5 kg (6.8%)	80.5 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.3 kg (4.1%)	75 %	60