

Chmieloza

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **15.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.4 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich	0.2 kg (3.6%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann - Carared	0.4 kg (7.1%)	75 %	45
Ziarno	Crystal Light	0.4 kg (7.1%)	75 %	170
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.6%)	65.2 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %

Na zimno	El Dorado	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---