

CiCa

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **58.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (60.2%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.3 kg (27.7%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom melanoidynowy	0.2 kg (2.4%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade	30 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	40 g	2 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	2 min	6 %

Na zimno	Citra	40 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	40 g	6 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	1 min
Czynnik do wody	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min