

Cienias

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **63**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (22.2%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (11.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (5.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (5.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	10 %
Gotowanie	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis