

Columbo

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Honey Malt	0.5 kg (14.3%)	80 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 200	0.1 kg (2.9%)	75 %	200
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	20 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	7.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 1450	Ale	Płynne	500 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min