

Come or Nick

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **31**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom	0.5 kg (9.7%)	70 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yellow Sub	20 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	1 min	7 %
Na zimno	Ariana	50 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan Wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Inne	Wit.C	1.5 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Wit.C	1.5 g	Butelkowanie	---