

Conrada first

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (14.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (19%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking cookies malt | 1 kg (19%) | 70 % | 70 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (9.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (38.1%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 50 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Lunga | 10 g | 50 min | 9.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 20 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 20 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 0 min | 6 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Na zimno | Cascade | 8 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

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