

coś

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (62.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.6%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	40 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvignon	30 g	2 min	11.1 %
Whirlpool	Mount Hood	30 g	0 min	4.7 %

Na zimno	Huell Melon	30 g	4 dni	6.8 %
Na zimno	Mount Hood	30 g	4 dni	4.7 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	4 dni	1.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	11.5 g	---