

Człowiek Widmo#2

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **90**
- SRM **6.4**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 7 kg (93.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.7%) | 85 % | 3 |
| Płatki owsiane na 44° | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 40 g | 10 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g | 1 min | 8.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 90 g | 1 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 1 min | 13 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 4 g | Zacieranie | --- |