

dme27

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **35.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	3 kg (63.5%)	95 %	8
Ziarno	Cara Gold	0.45 kg (9.5%)	75 %	120
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Wheat	1 kg (21.2%)	95 %	16
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.275 kg (5.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	80 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	100 g	5 dni	15 %