

Dolina Muminków

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.7 kg (28.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Columbus | 10 g | 20 min | 15.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret | 15 g | 10 min | 18.5 % |
| Na zimno | Vic Secret | 15 g | 3 dni | 18.5 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 5 min | 15.5 % |

Drożdże

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