

Dudson Power 40l

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **11.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	10 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	30 min	13 %
Na zimno	Cascade	60 g	9 dni	6.5 %
Na zimno	Mosaic	60 g	9 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis