

dziaderskie piwsko

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **60**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.6 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	25 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	5 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Izabella	25 g	30 min	6.5 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	30 min	7.5 %
Whirlpool	Zula	25 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.5 %

Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	6.5 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---