

EDELNITY PLANNER

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **78**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eclipse	20 g	60 min	17.1 %
Gotowanie	Eclipse	20 g	10 min	17.1 %
Whirlpool	Eclipse	10 g	30 min	17.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	50 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis