

Eevee

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (69.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (8.3%)	50 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.3%)	50 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Sticklebract	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Pacific Jade	20 g	5 min	13 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Pacific Jade	30 g	0 min	13 %
Na zimno	Pekko	28 g	12 dni	16.8 %
Na zimno	Azacca	28 g	10 dni	14 %
Na zimno	Belma	28 g	8 dni	11.5 %
Na zimno	Idaho	28 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm55	Ale	Płynne	1000 ml	fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	5 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	1 g	Zacieranie	90 min