

# El Doro

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - 2 Row Brewers Malt	4 kg (72.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Corn, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.5 kg (9.1%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	30 g	60 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	60 g	0 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	yeast nutrient	5 g	Gotowanie	15 min