

Enrico Fermi

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **62**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **65.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.5C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (74.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	8.1 %
Whirlpool	Cascade	15 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	Centennial	15 g	5 min	10.2 %
Whirlpool	Centennial	15 g	15 min	10.2 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Chinook	15 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---