

ExcuseMyFrencz

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **79**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (51.3%)	82.61 %	8
Ziarno	Pilsner	1.5 kg (25.6%)	82.61 %	3
Ziarno	Munich Light	1 kg (17.1%)	80.43 %	15
Ziarno	Caramel Pils	0.35 kg (6%)	73.91 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	8.6 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.6 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	2 min	11.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	8.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gypsum	4 g	Zacieranie	0 min