

Foggy - 1st beer anniversary IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **6.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2 kg (62.5%)	81 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.7 kg (21.9%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.2 kg (6.2%)	73 %	20
Ziarno	Heritage Crystal Malt	0.1 kg (3.1%)	72 %	175
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (6.2%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	12.3 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12.9 %

Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.3 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066	Ale	Gęstwa	200 ml	white labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min