

FR02

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 77C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale Strzegom	4 kg (76.2%)	79 %	6
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt	1 kg (19%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramel Pale	0.25 kg (4.8%)	77 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	4.6 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13 %
Na zimno	Lemon drop	30 g	7 dni	46 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar