

galleon

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **61.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **61.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **32.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	13 kg (74.3%)	78 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (11.4%)	80 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	2.5 kg (14.3%)	78 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	60 g	3 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	33 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------