

Gorączkowa sytuacja

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **67**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	15 min	15 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Sabro	25 g	1 min	15 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Kultury	500 g	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	---------	-------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min