

Grigor&Iza

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (74.6%)	81 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14.9%)	70 %	4
Cukier	Sugar	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (3%)	72 %	236

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Citra	15 g	15 min	13.7 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hot Head Ale	Ale	Płynne	100 ml	Omega