

HeyHybrid

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	30 g	15 min	14.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.2 %
Na zimno	Equinox	20 g	4 dni	14.1 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	12.6 %

Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	8.2 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	20 g	Gotowanie	0 min