

I am Ali 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **38.7**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (77.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Czekoladowy 900	0.3 kg (5.2%)	75 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (4.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	12 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa West Coast	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Sól epsom	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	4 g	Gotowanie	60 min