

I-anek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **7.3**
- Styl **California Common Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (52.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (26.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.5 kg (13.2%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (7.9%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 30 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 10 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 35 g | 3 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Mangrove Jack's M54 | Ale | Suche | 11 g | gozdawa |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |