

Ibu Dhabi

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (75.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	15 g	40 min	6.3 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	20 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	1 min	7.8 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	Huell Melon	25 g	0 min	6.3 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	4 dni	7.8 %
Na zimno	Huell Melon	60 g	4 dni	6.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---