

Idi na ch*j

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	3 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	słód Pale Ale Maris Otter	0.7 kg (15.6%)	80 %	5
Ziarno	słód pszeniczny	0.4 kg (8.9%)	82 %	3
Dodatek	płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca (USA)	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Citra (USA)	10 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Azacca (USA)	10 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Citra (USA)	10 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra (USA)	10 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy (AUS)	10 g	0 min	17.4 %
Whirlpool	Citra (USA)	15 g	30 min	14.2 %
Whirlpool	Galaxy (AUS)	15 g	30 min	17.4 %
Na zimno	Azacca (USA)	20 g	1 dni	12.8 %

Na zimno	Citra (USA)	40 g	1 dni	14.2 %
Na zimno	Galaxy (AUS)	40 g	1 dni	17.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale US-05	Ale	Gęstwa	1 ml	Fermentis