

In a dream

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (17.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (17.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (4.4%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Passion	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Halertau Ariana	10 g	60 min	11.7 %
Whirlpool	Southern Passion	10 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Pacific Gem	10 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Halertau Ariana	10 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Southern Passion	30 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Pacific Gem	30 g	5 dni	15.3 %
Na zimno	Halertau Ariana	30 g	5 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- <http://www.fontspace.com/vigilante-typeface-corp/vtc-nuetattooscript>
29 lip 2018, 11:54