

Jaja sobie robisz?

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **58**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (70.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (11.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (4.7%)	78 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	9.17 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	18.33 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	9.17 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	14.17 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	9.17 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	9.17 g	30 min	10.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	9.17 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	9.17 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	14.17 g	10 min	6 %
Whirlpool	Citra	22.5 g	15 min	13.5 %
Whirlpool	Cascade	14.17 g	15 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	14.17 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	14.17 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Citra	18.33 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	18.33 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Centennial	18.33 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	18.33 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16.67 g	Fermentis