

Jebać pis

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.67 kg (10.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (79.1%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (3%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0 kg	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinoo twój browar	20 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	HBC 472 Experimental	15 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Sabro	15 g	20 min	15.8 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	15.8 %
Na zimno	HBC 472 Experimental	15 g	3 dni	9.3 %

Na zimno	Simcoe	15 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs