

Kamil i Krzysiek

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **118**
- SRM **2.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	4.75 kg (79.2%)	--- %	---
Ziarno	crystal 200	0.25 kg (4.2%)	--- %	---
Ziarno	monachijski	1 kg (16.7%)	--- %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	18 g	60 min	17 %
Gotowanie	Summit	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	7 g	15 min	17 %
Na zimno	Citra	25 g	10 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	10 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

mangrove jack's m36 liberty bell yeast	Ale	Suche	10 g	---
--	-----	-------	------	-----