

Kinky ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **70**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (65.9%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.35 kg (7.7%)	85 %	5
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1.2 kg (26.4%)	77 %	15

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	45 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	7 g	safale