

kombinator

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **12.8**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.5 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Liquid Extract (LME) - Pilsner | 1.7 kg (28.3%) | 78 % | 8 |
| Płynny ekstrakt | Dark Liquid Extract | 1.7 kg (28.3%) | 78 % | 35 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (33.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.15 kg (2.5%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.15 kg (2.5%) | 80 % | 39 |
| Cukier | Dememera Sugar | 0.3 kg (5%) | 100 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 15 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Cascade | 15 g | 15 min | 6 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |

| | | | | |
|-----------|-------|------|--------|------|
| Whirlpool | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 7 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Safale |