

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