

Kubica Księżniczka IV

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3 kg (60%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (40%) | 81 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 40 min | 10 % |
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 20 min | 15 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 30 min | 10 % |
| Na zimno | Galaxy | 40 g | 1 dni | 15 % |
| Na zimno | Simcoe | 50 g | 1 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Fermentis Safeale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Safbrew |