

LA Maze

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **70**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.9 kg (15%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	20 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	2 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %