

Last summer

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **92**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	mep Pilzneński	3 kg (43.5%)	81 %	5
Ziarno	mep Pale ale	3 kg (43.5%)	85 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.25 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (3.6%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis