

Leave my hops alone

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **28**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	GlobalMalt Pale Ale/Pils	2 kg (76.9%)	82 %	5
Ziarno	GlobalMalt Monachijski I	0.25 kg (9.6%)	80.2 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	GlobalMalt Pszeniczny	0.1 kg (3.8%)	84 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	60 g	5 min	5.3 %
Whirlpool	Centennial	45 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Sabro	25 g	5 min	14.8 %
Na zimno	Sabro	25 g	3 dni	14.8 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	5.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---