

LekkaWcipa2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (38.6%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1.1 kg (25%)	99 %	9
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.8 kg (18.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	17 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Strata	17 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	13 g	5 min	12.8 %
Gotowanie	Strata	13 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	0 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Strata	20 g	20 min	15.5 %

Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Strata	30 g	4 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11 g	Fermentis