

Lonely Spirit

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (62%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.45 kg (7%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (15.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (7.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 29 g | 35 min | 12.5 % |
| Zacieranie | Equinox | 50 g | 20 min | 13.1 % |
| Zacieranie | Mosaic | 77 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Amarillo | 90.5 g | 2 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 90.5 g | 2 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 1200 ml | Fermentum Mobile |