

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