

Lubelski Dynamit #8

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.1 kg (98.4%)	81 %	4
Ziarno	cara	0.1 kg (1.6%)	81 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	TNT	10 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	lubelski	10 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	lubelski	10 g	50 min	3.5 %
Gotowanie	lubelski	10 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	lubelski	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	lubelski	10 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	lubelski	10 g	10 min	3.5 %
Na zimno	TNT	40 g	7 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---