

Iwóweckie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **12.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (10.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (15.4%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (4.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---