

Magiczna Bęben

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.8**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Colorado Crystal	1 kg (16.7%)	75 %	7.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	40 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis