

Magiczna Flet

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **6.8**
- Styl **American 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 **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.2%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (16%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.235 kg (3.8%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	18 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	23 g	5 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis