

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 |