

Maniak

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **54**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.5 kg (78.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.2 kg (21.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	33 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	33 g	5 min	15 %
Whirlpool	Citra	33 g	30 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	33 g	30 min	15 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	500 ml	White Labs