

Mętna ipka do kega

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**

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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (65.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (21.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (13%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 1 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 1 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 10 g | 1 min | 10 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 3 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Sabro | 10 g | 3 dni | 13 % |
| Na zimno | Centennial | 10 g | 3 dni | 10.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |