

Microphone Check

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **74**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (80.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (4.8%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Citra/Amarillo | 17 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 30 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 35 g | 5 min | 7.5 % |
| Whirlpool | Lemon drop | 100 g | 60 min | 4.6 % |
| Na zimno | Kazbek | 100 g | 7 dni | 4.6 % |
| Na zimno | Kazbek | 100 g | 1 dni | 4.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Płynne | 1000 ml | Wyeast Labs |

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 1. Citra+Amarillo na wysładzanie.
 - 2. Hop stand 70C/60 min
 - 3. Chmiel po 3 dniach fermentacji - na kolejnych 7 dni. Potem w ostatni dzień reszta.
- 5 maj 2017, 11:46*