

Miszmasz

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **64**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.65 kg (37.9%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	1.65 kg (37.9%)	80 %	18
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.83 kg (19.1%)	85 %	5
Ziarno	Special Roast	0.22 kg (5.1%)	72 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	10 min	14 %