

młody kopsnij browara

- Gęstość **14.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (88%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (8%)	81 %	6
Cukier	cukier	0.25 kg (4%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	15 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	9.5 %

Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale