

Moje pierwsze

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carapils Soufflet	0.628 kg (10%)	--- %	25
Ziarno	Pale Ale Soufflett	3.637 kg (57.9%)	--- %	5.5
Ziarno	Pilzneński Weyermann	0.65 kg (10.3%)	--- %	5
Ziarno	Monachijski	1.37 kg (21.8%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	45 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	5 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	5 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Huell Melon	6 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Cascade	6 g	7 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	6 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FERMENTIS K97	Ale	Suche	11.5 g	---