

Monterale 16.07

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (66.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1 kg (26.7%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Caramel Hell	0.25 kg (6.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	60 g	2 min	13 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Kwas Mlekowy	2.4 g	Zacieranie	---
-----------------	--------------	-------	------------	-----