

MS23

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **70**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (23.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.7%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	40 g	50 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	3 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	1 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	1 min	10 %

Drożdże

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