

my first

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (86.7%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (6.7%)	74 %	3
Ziarno	Carared	0.2 kg (6.7%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	70 min	6.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	70 min	12 %
Na zimno	Cascade	10 g	75 dni	6.7 %
Na zimno	Citra	30 g	75 dni	13.5 %

Drożdże

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