

Na Dwa Gary II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.57 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale 4 EBC	6 kg (85.7%)	78 %	4
Ziarno	BEST Caramel® Munich II	1 kg (14.3%)	75 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	44 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	35 g	15 min	13 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	50 g	---