

new wave polish craftbeer 150 l

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **157.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **194.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **124.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **168.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **124.1 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **114.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **194.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	20.45 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	17.05 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6.82 kg (15.4%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	68.18 g	60 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	204.55 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	204.55 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	102.27 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	272.73 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	136.36 g	10 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Citra	136.36 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	238.64 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1022.73 ml	Safale