

No. 5

- Gęstość **19.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **13.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.1%)	80 %	4
Ziarno	Caraamber Weyermann	0.5 kg (7.1%)	80 %	60
Ziarno	Słód Bursztynowy Strzegom	1 kg (14.3%)	80 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	40 min	12.8 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	9.4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	40 min	3.5 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	5 min	5 %
Na zimno	Dr Rudi	10 g	7 dni	3.5 %

Drożdże

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