

Nowy Rzeźnik

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **73**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (98%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern cross	20 g	50 min	12.6 %
Gotowanie	Sabro	10 g	50 min	14.5 %
Gotowanie	HBC 472	10 g	20 min	9.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472	10 g	5 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Sabro	15 g	15 min	14.5 %
Whirlpool	HBC 472	15 g	15 min	9.3 %

Whirlpool	Citra	15 g	15 min	13.1 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	HBC 472	15 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wit C	1 g	Butelkowanie	---