

Nr. 10

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **85**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.59 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (61%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Caraamber	0.4 kg (4.9%)	75 %	59
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	1 kg (12.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	27.27 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	27.27 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	27.27 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	27.27 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	54.55 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	136.36 ml	Fermentis