

owocowy skurwol

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **14**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Wystadzaj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.89 kg (57.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.62 kg (19.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.36 kg (11.5%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.36 kg (11.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	6 g	60 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	124.99 g	0 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	124.99 g	0 min	15 %
Na zimno	El Dorado	124.99 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	16.5 g	---