

P14

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (76.9%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.125 kg (3.8%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Corn, Flaked | 0.125 kg (3.8%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 2 min | 12 % |
| Na zimno | Mosaic | 15 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 6 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |