

pale na lato

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **62**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	7 kg (66.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.5 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	1.5 kg (14.3%)	70 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (4.8%)	99 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	85 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	1 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	1 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	10 min	14.5 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	10 min	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hot Head	Ale	Płynne	1000 ml	omega

OYL-217 - C2C American Farmhouse	Ale	Płynne	1000 ml	omega
--	-----	--------	---------	-------

Notatki

- Planowo dziele na 3 wiadra
 - 20 litrow american farmhouse 14,5 blg
 - 25 litrow HH 14,5 blg
 - 25 litrow HH lekkiego 10 blg, planowo rozciencze do 10 po gotowaniu gestego.

1 Bedzie warzona osobna z duzo mniejsza iloscia chmielu.
25 maj 2022, 13:20