

Pan Gubernator

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (61.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (13.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	8 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	8 min	12.6 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Centennial	10 g	30 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Centennial	20 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis