

Panna Maria, TX

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (9.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	50 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	7 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	fermentis