

Pierwsze piwo

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom - Pale Ale | 5 kg (83.3%) | 80 % | 5.5 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.7 kg (11.7%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Cara Crystal | 0.3 kg (5%) | 80 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 105 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Willamette | 30 g | 45 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 15 min | 12.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |