

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	---