

Pierwsze wejście pałkarza

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **10.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Pale Ale	2.3 kg (62.2%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Melanoidynowy	0.5 kg (13.5%)	75 %	70
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (13.5%)	75 %	45
Ziarno	Bestmalz - Carapilis	0.3 kg (8.1%)	75 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.7%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.9 %

Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	8.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis