

Pij w Mig-29

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **63**
- SRM **6.3**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (55%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.7 kg (31.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.63 kg (11.6%)	60 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (2.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	30 g	25 min	7.6 %
Gotowanie	Styrian Dragon	30 g	25 min	7.2 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	10 g	12 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	8 min	8.8 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Cardinal	20 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Styrian Cardinal	30 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	10 min	10.5 %

Na zimno	Falconer's Flight	30 g	5 dni	10.5 %
----------	-------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	25 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	3.9 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	CaCO ₃	0.7 g	Zacieranie	80 min