

PILSKIE HOLLIDAY IN USA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **46**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.2 L** wody do zacierania do **57.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (7.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (15.4%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Warrior	30 g	10 min	13.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	60 g	7 dni	6.8 %
Na zimno	Warrior	30 g	7 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min