

PITBUL

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Pale Malt | 2 kg (44.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilznieński | 2 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Munich Malt | 0.5 kg (11.1%) | 80 % | 25 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Azacca | 10 g | 60 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Sabro | 10 g | 20 min | 14.8 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g | 5 min | 8.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Ekuanot | 10 g | 5 min | 13.7 % |
| Whirlpool | Amarillo | 10 g | 30 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Azacca | 10 g | 30 min | 13.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 20 g | 5 dni | 12.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 5 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Ekuanot | 30 g | 5 dni | 13.7 % |
| Na zimno | Sabro | 30 g | 5 dni | 14.8 % |