

# 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 %