

# PITBUL

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- 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 **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (48.4%)	81 %	4
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	2 kg (32.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (4%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (2.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.1 kg (1.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	14.74 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs