

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**
- Wyladuj 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 |