

PIWO

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (83.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (8.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (3.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | cara gold | 0.3 kg (5%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 30 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 10 g | 7 dni | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11 g | Safale |