

Piwusio3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **8 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (79.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (9.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	14 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	1 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	25 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
05	Ale	Suche	11 g	---