

plzdokleszczoPAjąk

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (55.1%)	75 %	5
Ziarno	Carahell	0.25 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (41.3%)	80 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.01 kg (0.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Apollo	15 g	15 min	17 %
Na zimno	Apollo	35 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	12 g	Safale