

PoPęd

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **69**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (47.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (3.5%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (2.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Centennial	25 g	9 dni	10.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	10 g	9 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop z pędów sosny	1500 g	Fermentacja cicha	9 dni