

Popita

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (85.7%)	85 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	25 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10.4 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	7 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale