

Popłuczyny po ABW

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (6.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (31.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	7.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	7.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min