

pow pow stadium

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **66**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 5 kg (82%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (16.4%) | 85 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.1 kg (1.6%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | magnum | 25 g | 45 min | 11.5 % |
| Gotowanie | galaxy | 20 g | 30 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 20 g | 15 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Galaxy | 20 g | 15 min | 14.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 15 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 20 g | Fermentis |