

Powhatan Cheaf

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **58**
- SRM **14**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **66.8 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66.8C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (4.3%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (4.3%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.3%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	64 g	60 min	6 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Yellow Sub	50 g	14 dni	6.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	14 dni	10 %
Na zimno	Chinook	50 g	14 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis