

Pshemeg, Alegzanter, Maćeg MOTZNIEIRZY KWAŻNY

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **6.7**
- 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 **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	calypso	50 g	30 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Lactic Acid	80 g	Zacieranie	60 min
-----------------	-------------	------	------------	--------