

Rabbit

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **69**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	3.3 kg (70.2%)	79 %	6
Ziarno	słód Pale Ale Maris Otter	0.7 kg (14.9%)	80 %	5
Ziarno	słód pszeniczny	0.5 kg (10.6%)	82 %	3
Dodatek	płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere (USA)	20 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Cashmere (USA)	30 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Mosaic (USA)	30 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado (USA)	10 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson (NZ)	10 g	0 min	11.1 %
Whirlpool	El Dorado (USA)	20 g	0 min	13 %
Whirlpool	Nelson (NZ)	20 g	0 min	11.1 %
Na zimno	El Dorado (USA)	70 g	1 dni	13 %
Na zimno	Nelson (NZ)	70 g	1 dni	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4044 - Hazy Daze Yeast Blend II	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs