

Rathar

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (61.9%)	80 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (12.4%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.8 kg (8.2%)	75 %	3
Ziarno	Abbey (Castle)	0.7 kg (7.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Cascade PL	50 g	40 min	4.4 %
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	0 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Danny's Favorite	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast