

Rathar

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (69.6%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.9 kg (13%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.9 kg (13%)	75 %	3
Ziarno	Dekstrynowy	0.3 kg (4.3%)	80 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.8 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Vermont Ale	Ale	Gęstwa	75 ml	Yeast Bay
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentum Mobile