

Resurrection

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **51**
- SRM **5.7**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (49.2%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (16.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.75 kg (12.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (6.6%)	60 %	4
Ziarno	Carabody	0.25 kg (4.1%)	75 %	8
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3.3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	8 min	12.9 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	1 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka cytryny	1 g	Gotowanie	10 min