

Rio Bravo

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **95 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **95 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzeński Malteurop	4 kg (81.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.2%)	82 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.3 kg (6.1%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	20 g	60 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Bravo	30 g	1 min	14.4 %
Na zimno	Bravo	20 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	11.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's