

RussianYakuzaEnterteiment

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (30.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	citra	25 g	120 min	13.5 %
Brzezka przednia	amarillo	10 g	120 min	8.9 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	17 g	10 min	6.7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	10 min	10.5 %