

Sarmackie konfrontacje

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **65**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	25 g	---	10 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	---	10 %
Na zimno	Simcoe	25 g	---	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %