

ściągnięta skórka - rozruch

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 3 kg (48.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 3 kg (48.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (3.2%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga pellet | 35 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Liberty | 20 g | 15 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 20 g | 5 min | 11.4 % |
| Whirlpool | Sabro | 30 g | 20 min | 15.8 % |