

Sen wariata

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **88**
- SRM **4.5**
- 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (46.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (15.4%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (15.4%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	trawa cytrynowa	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	mrożone owoce tuskawki/mango	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni