

session

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (18.5%)	60 %	3

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis