

Soczkers na Conanach

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **43**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US | 4 kg (75.5%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (9.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (15.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 60 min | 13.9 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 15 min | 13.9 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 40 min | 13.9 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 13.9 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 5 dni | 6 % |
| Na zimno | equanot | 60 g | 5 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|---------|--------------|
| Vermont Ale | Ale | Gęstwa | 1800 ml | Yeast Bay |