

Southern promise

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.09 kg (1.6%)	82 %	5
Ziarno	Słód pilzneński Castlemalting	2.5 kg (44.3%)	81 %	3.5
Ziarno	Thomas Fawcett Pale Cara	0.5 kg (8.9%)	80 %	9
Ziarno	Thomas Fawcett Golden Promise	2.5 kg (44.3%)	81 %	4
Ziarno	Thomas Fawcett Pale Crystal	0.05 kg (0.9%)	81 %	90

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Passion - RPA	20 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion - RPA	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Southern Passion - RPA	20 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion - RPA	20 g	0 min	11.7 %

Na zimno	Southern Passion - RPA	20 g	3 dni	11.7 %
----------	------------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	15 min