

STRZAŁ W DUPEĘ ZZA KRZAKA!

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **89**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **15 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	40 g	60 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	40 g	15 min	17.4 %
Whirlpool	Waimea	30 g	0 min	17.4 %
Na zimno	Waimea	90 g	4 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	---