

Surpro II

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **65**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	7 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	110 g	7 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 55	Ale	Gęstwa	110 ml	FERMENTUM MOBILE