

# Tabescerent

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **12.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 76C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (82.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.45 kg (8.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (5.5%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.8%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Amarillo	15 g	60 min	8.9 %
Zacieranie	Amarillo	15 g	40 min	8.9 %
Zacieranie	Mosaic	10 g	40 min	12.8 %
Zacieranie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Zacieranie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Zacieranie	Mosaic	15 g	10 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	6 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile