

Tanio i dobrze

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (74.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile