

Teddy Bear II

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **6**
- 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 **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (27%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Vienna Malt | 2 kg (27%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Oats, Malted | 1 kg (13.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 2.4 kg (32.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea | 20 g | 40 min | 15.4 % |
| Gotowanie | Waimea | 10 g | 5 min | 17 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 30 g | 5 min | 13.1 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 5 min | 6 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 4 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 30 g | 4 dni | 6 % |
| Na zimno | Simcoe | 30 g | 4 dni | 13.1 % |
| Na zimno | Chinook | 30 g | 4 dni | 13 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| s-33 | Ale | Suche | 11.5 g | fermentis |