

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**
- Wyszadzaj 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