

Teddy Bear

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (25%)	78 %	8
Ziarno	Oats, Malted	2 kg (25%)	80 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.5%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (6.3%)	75 %	45
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (6.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Merkur	30 g	40 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	30 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	10 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bitter Orange Peel	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid	3 g	Zacieranie	60 min