

Test #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **26**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 0.8 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Ale Strzegom | 0.6 kg (33.3%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Wheat, Torrified | 0.1 kg (5.6%) | 79 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.15 kg (8.3%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.15 kg (8.3%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 4 g | 50 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 3 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Mosaic | 5 g | 0 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 2 g | 15 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 35 g | 3 dni | 12 % |
| Whirlpool | Citra | 5 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| S-04 | Ale | Suche | 4 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Suszone Jabłka | 35 g | Gotowanie | 10 min |