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 brzeczki **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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **4.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.6 L** brzeczki

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

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Dodatki

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