

Test Conanów

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **50**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **666 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.56 kg (95.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel Aromatic	0.26 kg (4.5%)	75 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	50 min	9 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	50 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	20 min	9 %
Gotowanie	El Dorado	15 g	20 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	9 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	2 min	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	4 dni	9 %
Na zimno	El Dorado	17 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	145 ml	Yeast Bay