

test, test v2

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **88**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 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 **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (6.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	0 min	7.7 %
Gotowanie	Centennial	40 g	30 min	8.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %
Gotowanie	Apollo	50 g	15 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	500 ml	Wyeast Labs