

Tetyda (Brut IPA)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (9.1%)	75 %	3
Cukier	Cukier	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	45 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	20 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca - USA	10 g	2 min	14 %
Na zimno	Azacca - USA	240 g	3 dni	14 %
Na zimno	Citra - USA	150 g	3 dni	12 %

Drożdże

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