

THE ALCHEMIST

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **75**
- SRM **4.7**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (78.3%)	80 %	5.5
Zacieranie 69°C - 60 minut tylko słód Pale Ale				
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7%)	85 %	3
Zacieranie 78°C - 5 minut				
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (13%)	79 %	7
Zacieranie 78°C - 5 minut				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.7%)	79 %	16
Zacieranie 78°C - 5 minut				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	40 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	25 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	25 min	8 %
Gotowanie	Mosaic	6 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	6 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	6 g	15 min	8 %

Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.9 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6.9 %

Drożdże

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