

The Alchemist v.1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **89**
- SRM **4.9**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 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
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.1 kg (1.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	7.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	5.3 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	11.6 %
Na zimno	Citra	45 g	2 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	30 g	2 dni	5.3 %

Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	7.3 %
----------	----------	------	-------	-------

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl Grey	50 g	Butelkowanie	2 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min