

#TO DO#WincyjJBÓW!!!!111

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **109**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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 **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min w 69C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4 kg (66.7%)	80.5 %	6
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (16.7%)	77.5 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Cukier	Cukier	0.25 kg (4.2%)	100 %	1
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.25 kg (4.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	1 min	15.5 %

Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	75 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	120 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	10 min