

Tomahawk ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (52.2%)	78 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (43.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Amber malt	0.25 kg (4.3%)	80 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	7 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M36	Ale	Suche	9.13 g	Mangrove jacks

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	9.13 g	Gotowanie	15 min