

Top Secret

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **88**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **800 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **840 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1012 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **765 L**
- Całkowita objętość zacieru **1020 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **765 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **502 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1012 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pilzneński Souflett	220 kg (86.3%)	--- %	---
Ziarno	Słód Wiedeński	25 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	5 kg (2%)	73 %	120
Ziarno	słód red crystal	5 kg (2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2000 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Green bullet	1000 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	500 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	500 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Suche	500 g	---