

Trzech Kroli 2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **65**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 72C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.2 kg (70.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (22.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.12 kg (2.7%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	50 g	5 min	18.4 %

Drożdże

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