

Turbo Pedal 2000

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4 kg (80%)	81 %	6
Ziarno	cara 30 ebc	0.5 kg (10%)	80 %	30
Ziarno	Cara Ruby Castle	0.5 kg (10%)	72 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	5 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	5 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	0 min	4.1 %
Na zimno	Pacific Gem	35 g	7 dni	15.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	7 dni	11 %
Na zimno	Waimea	45 g	7 dni	17 %
Na zimno	Kohatu	45 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	7 dni	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10.5 g	Fermentis