

wakacje w arkham v.2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3.2 kg (64%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.1 kg (2%) | 75 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.6 kg (12%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (12%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 5 min | 15.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 50 g | 1 min | 12.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | sabro | 50 g | 1 min | 15.8 % |
| Na zimno | Summit | 40 g | 4 dni | 15.8 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 4 dni | 12.2 % |
| Na zimno | sabro | 50 g | 4 dni | 15.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - London Ale III | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |