

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	---