

wakacje w arkham v.3 NZ edition

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **10**
- 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 **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj 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)	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	50 g	1 min	1.6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	4 dni	11.3 %
Na zimno	WAI-ITI	50 g	4 dni	1.6 %
Na zimno	Galaxy	50 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	200 ml	---
--------------------------	-----	--------	--------	-----