

wakacje w arkham v.4

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **90**
- SRM **3.9**
- 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 **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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	castlemalting pilsen	3.2 kg (64%)	80.5 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (20%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (16%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	55 g	5 min	3.8 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	30 min	11.1 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12.2 %
Whirlpool	Sabro	50 g	30 min	13.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	11.1 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

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

Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------------------------	-----	--------	--------	-----