

Warka nr 8

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **62**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (67.6%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	0 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	40 min	10 %
Gotowanie	Centennial	25 g	40 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	skórka pomarańczy	50 g	Gotowanie	30 min
-----------	-------------------	------	-----------	--------