

Warsztaty1

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (76.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (10.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.4%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------