

Warzone z Myszą !

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **49**
- SRM **8.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **78.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68.5C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (28.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (6.1%)	100 %	30
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.24 kg (4.9%)	75 %	30
Ziarno	Monachijski	1 kg (20.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (40.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	25 min	12.8 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	15 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	20 min