

WARZYMY U WOŹNIAKA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (91.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (8.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	30 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	15 g	5 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Summer	10 g	0 min	6.4 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	10 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %

Na zimno	Summer	25 g	5 dni	6.4 %
----------	--------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis