

William Shakesbeer

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp	1 kg (21.3%)	81 %	4
Ziarno	Extra Pale Crisp	3 kg (63.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom	0.3 kg (6.4%)	--- %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ariana	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Izabella	10 g	30 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	15 g	3 min	7.5 %
Na zimno	Izabella	40 g	4 dni	7.5 %
Na zimno	Ariana	35 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Cascade	35 g	4 dni	7.8 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	---
-----------------------------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina C	1.5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Witamina C	1.5 g	Butelkowanie	---