

Winetou

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (51.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (19.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Pszenica niestodowana	0.8 kg (10.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	10 min	4 %
Whirlpool	Ahtanum	20 g	1 min	1 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Equinox	20 g	1 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	10 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	5 dni	15.5 %

Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %
Na zimno	Waimea	30 g	5 dni	17 %

Drożdże

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