

wściekły psy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.4%)	79 %	6
Cukier	cukier	0.2 kg (2.8%)	100 %	---
Ziarno	Pilzneński	2 kg (27.8%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	45 min	12.5 %
Gotowanie	NELSON SAUVIN	20 g	30 min	11.1 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	8 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade	11 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	8 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	45 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis