

Zadnji 2023 3

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU ---
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wyładzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (75.8%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.3 kg (9.1%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.3 kg (9.1%)	82 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (6.1%)	77 %	4