

Zienciowe Wietrzenie Magazynu

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.83 kg (13.2%) | 80.5 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1.5 kg (23.8%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.05 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.31 kg (4.9%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.11 kg (1.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2 kg (31.7%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 50 g | 10 min | 12 % |
| Whirlpool | Simcoe | 70 g | 20 min | 13.2 % |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g | Safbrew |