

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