

Zjeb

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **79.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **54 L**
- Całkowita objętość zacieru **72 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **54 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **43.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **79.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	ale	18 kg (100%)	80 %	4.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	eukanot	90 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	100 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	44 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	citra	100 g	Fermentacja cicha	15 dni