

Zsyp

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **43**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (13.3%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.5 kg (8.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sterling	15 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Target	20 g	30 min	9 %
Gotowanie	Target	10 g	15 min	9 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Target	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Zeus	20 g	10 dni	15.7 %
Na zimno	Zeus	30 g	3 dni	15.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Turbo yeast	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	enzym	1 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Ziolo	jaśmin	30 g	Gotowanie	5 min