

#144 ctrl+G

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (39.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.1 kg (39.3%)	83 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (7.5%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2021	50 g	60 min	5.4 %
Gotowanie	Iunga PL 2021	8 g	20 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2021	10 g	15 min	11.8 %
Na zimno	Citra US 2020	50 g	7 dni	12.6 %
Na zimno	Iunga PL 2021	28 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Mosaic US 2021	40 g	7 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
--------------------------	-----	-------	------	-----------