

## Baby Rancor

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU ---
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 5 kg (63.7%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.9 kg (11.5%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.9 kg (11.5%) | 75 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.75 kg (9.6%) | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno | Cookie               | 0.3 kg (3.8%)  | 75 %       | 50  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|-------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 25 g  | 0 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 25 g  | 0 min | 13.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Vermont Ale     | Ale | Gęstwa | 100 ml | Yeast Bay    |
| Saison Blend II | Ale | Gęstwa | 100 ml | Yeast Bay    |