

# Cienias

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **63**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 1 kg (55.6%)   | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.4 kg (22.2%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.2 kg (11.1%) | 80 %       | 2   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.1 kg (5.6%)  | 76.1 %     | 0   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.1 kg (5.6%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka  | 15 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Equinox  | 15 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 15 g  | 5 min  | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 15 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Whirlpool                 | Equinox  | 15 g  | 0 min  | 13.1 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic   | 15 g  | 0 min  | 10 %       |
| Whirlpool                 | Amarillo | 15 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 30 g  | 3 dni  | 12 %       |

|          |            |      |       |        |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Amarillo   | 30 g | 3 dni | 9.5 %  |
| Na zimno | Centennial | 30 g | 3 dni | 10.5 % |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |