

## Kłejk 001b

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | BEST Pale Ale (BESTMALZ) | 4 kg (100%) | 82.8 %     | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Magnum | 30 g  | 25 min | 13 %       |
| Gotowanie | Cascade          | 25 g  | 10 min | 7 %        |
| Gotowanie | Cascade          | 25 g  | 2 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa      | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------|-----|--------|--------|--------------|
| Voss Kveik | Ale | Płynne | 200 ml | Omega        |