

## letnie puwi

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **143**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 2.8 kg (87.5%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.4 kg (12.5%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 32.5 g | 60 min | 10.6 %     |
| Whirlpool | Strata  | 40 g   | 30 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Galaxy  | 40 g   | 30 min | 17.4 %     |
| Na zimno  | Strata  | 60 g   | 3 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy  | 60 g   | 3 dni  | 17.4 %     |
| Whirlpool | Chinook | 15 g   | 30 min | 10.6 %     |

### Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 1.95 g | ---          |