nejpijej

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.3 kg *(47.9%)*	83 %	6
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1.4 kg *(29.2%)*	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg *(20.8%)*	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg *(2.1%)*	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	22 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
20 min				
Whirlpool	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
peak femr				
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	80 g	3 dni	12 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

stable gravity				
Na zimno	Galaxy	60 g	3 dni	15 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %

Drożdze

Nazwa	**Typ**	**Forma**	**Ilość**	**Laboratorium**
wlp644	Ale	Płynne	1000 ml	wlp
20'				