

## Nowy Rzeźnik

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **73**
- SRM **11.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|---------------------------|-------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (98%)  | 85 %       | 7    |
| Ziarno | Weyermann - Carafo III    | 0.1 kg (2%) | 70 %       | 1024 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Southern cross | 20 g  | 50 min | 12.6 %     |
| Gotowanie                 | Sabro          | 10 g  | 50 min | 14.5 %     |
| Gotowanie                 | HBC 472        | 10 g  | 20 min | 9.3 %      |
| Gotowanie                 | Citra          | 10 g  | 20 min | 13.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro          | 10 g  | 5 min  | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | HBC 472        | 10 g  | 5 min  | 9.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra          | 10 g  | 5 min  | 13.1 %     |
| Whirlpool                 | Sabro          | 15 g  | 15 min | 14.5 %     |
| Whirlpool                 | HBC 472        | 15 g  | 15 min | 9.3 %      |

|           |         |      |        |        |
|-----------|---------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Citra   | 15 g | 15 min | 13.1 % |
| Na zimno  | Sabro   | 15 g | 3 dni  | 14.5 % |
| Na zimno  | HBC 472 | 15 g | 3 dni  | 9.3 %  |
| Na zimno  | Citra   | 15 g | 3 dni  | 13.1 % |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa | Ilość | Użyto do     | Czas |
|------|-------|-------|--------------|------|
| Inne | Wit C | 1 g   | Butelkowanie | ---  |