

## prima3 KW

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1335 L**
- Całkowita objętość zacieru **1780 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1335 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **921.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 350 kg (78.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Abbey Castle         | 10 kg (2.2%)   | 80 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 45 kg (10.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 40 kg (9%)     | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook                | 160 g | 0 min  | 13 %       |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 700 g | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 160 g | 5 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 160 g | 5 min  | 13 %       |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 300 g | 50 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 160 g | 0 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Chinook                | 200 g | 0 min  | 13 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 200 g | 0 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe                 | 400 g | 0 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Citra                  | 500 g | 20 min | 12 %       |

|           |          |        |        |        |
|-----------|----------|--------|--------|--------|
| Gotowanie | Chinook  | 400 g  | 0 min  | 13 %   |
| Whirlpool | Amarillo | 1300 g | 20 min | 9.5 %  |
| Whirlpool | Simcoe   | 700 g  | 20 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Chinook  | 600 g  | 20 min | 13 %   |
| Na zimno  | Citra    | 800 g  | 5 dni  | 12 %   |
| Na zimno  | Simcoe   | 800 g  | 5 dni  | 13.2 % |
| Na zimno  | Mosaic   | 500 g  | 5 dni  | 10 %   |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 1000 g | ---          |