

## Wozem jestem

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU ---
- SRM **1.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **80C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 1 kg (40%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (20%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki żytnie     | 0.5 kg (20%) | 80 %       | --- |
| Ziarno | Płatki ryżowe     | 0.5 kg (20%) | 80 %       | 1   |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|-------|------------|
| Na zimno | Citra | 50 g  | 2 dni | 12 %       |

### Drożdze

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|-------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM56 Wozem jestem | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |