

## #109 ctrl+D

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min w 69C**
- Wystadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (39.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.1 kg (39.3%)	83 %	5
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (7.5%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód enzymatyczny	0.2 kg (3.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle PL 2018	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Amarillo US 2020	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic US 2019	10 g	10 min	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile