

## #112 Tach!

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Choice Crisp	4.15 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Wheat malt Crisp	0.75 kg (14.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade US 2019	5 g	30 min	8.3 %
Gotowanie	Nelson Sauvín NZ 2020	5 g	30 min	10.1 %
Whirlpool	Cascade US 2019	45 g	10 min	8.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín NZ 2020	45 g	10 min	10.1 %
Whirlpool	Mosaic US 2020	50 g	10 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile