

#123 Ostry cień mgły

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.1 kg (47%)	82 %	4
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	1 kg (15.2%)	81 %	5
Ziarno	Dextrin Malt 10-16 EBC Viking Malt	0.5 kg (7.6%)	79 %	13
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	1 kg (15.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Hallertau Blanc DE 2018 granulat	20 g	60 min	9.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US 2020 granulat	20 g	10 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade US 2020 granulat	15 g	10 min	6.4 %
Na zimno	Cascade US 2020 granulat	35 g	3 dni	6.4 %

Na zimno	Citra US 2020 granulat	30 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Hallertau Blanc DE 2018 granulat	80 g	3 dni	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	40 ml	White Labs