

#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 granulát | 20 g | 60 min | 9.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra US 2020 granulát | 20 g | 10 min | 12.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade US 2020 granulát | 15 g | 10 min | 6.4 % |
| Na zimno | Cascade US 2020 granulát | 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 |