

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 5 kg (69.4%)  | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 1 kg (13.9%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (13.9%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300        | 0.2 kg (2.8%) | 70 %       | 35  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | marynka    | 50 g  | 60 min | 9.4 %      |
| Gotowanie | cent       | 10 g  | 5 min  | 8.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo   | 10 g  | 0 min  | 8.8 %      |
| Gotowanie | Amarillo   | 10 g  | 5 min  | 8.8 %      |
| Gotowanie | Centennial | 10 g  | 0 min  | 8.5 %      |
| Gotowanie | Chinook    | 20 g  | 30 min | 12.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale       |