

#144 ctrl+G

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **41**
- 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 **24.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.36 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.7 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 2021 | 50 g | 60 min | 5.4 % |
| Gotowanie | lunga PL 2021 | 8 g | 20 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic US 2021 | 10 g | 15 min | 11.8 % |
| Na zimno | Citra US 2020 | 50 g | 7 dni | 12.6 % |
| Na zimno | lunga PL 2021 | 28 g | 7 dni | 12.4 % |
| Na zimno | Mosaic US 2021 | 40 g | 7 dni | 11.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------------------|-----|-------|------|-----------|
| Lallemand Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |
|--------------------------|-----|-------|------|-----------|