

## #155 ctrl+l

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.4 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pilznieński premium	2.74 kg (41%)	81 %	2
Ziarno	Steinbach pszeniczny	2.75 kg (41.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Malt owsiany	1 kg (14.9%)	61 %	5
Ziarno	Viking wiedeński	0.2 kg (3%)	78 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica NZ 2021	50 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Rakau NZ 2020	10 g	20 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea NZ 2020	10 g	15 min	15.3 %
Na zimno	Motueka NZ 2020	50 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Rakau NZ 2020	40 g	7 dni	8.7 %
Na zimno	Waimea NZ 2020	40 g	7 dni	15.3 %

### Drożdże

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

Lallemand Verdant IPA	Ale	Gęstwa	40 ml	Lallemand
--------------------------	-----	--------	-------	-----------