

#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 |
|--------------------------|-----|--------|-------|-----------|