

## #162 ctrl+j

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.95 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pale ale	2.5 kg (65.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt pszeniczny	1 kg (26.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula PL 2021	15 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula PL 2021	15 g	1 min	13.3 %
Na zimno	Zula PL 2021	50 g	7 dni	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	30 ml	Lallemand