

## # 199 Foggy IPA Brokreacja

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.4 kg (72.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.1%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (8.2%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	14.4 %
Gotowanie	Riwaka	50 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	5 min	14.4 %
Na zimno	Talus	50 g	5 dni	8.2 %
Na zimno	Riwaka	50 g	5 dni	4.3 %
Na zimno	Sabro Cryo	25 g	5 dni	21 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	5 dni	21 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermo ale new e	Ale	Płynne	600 ml	---