

## #2 Trzy chmiele #1

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **61**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (15%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (10%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	10 min	8.8 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------