

## #21Po dyżurze

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **55**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (69%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.7 kg (8%)   | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (5.7%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.5 kg (5.7%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (5.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (5.7%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | mosaic        | 40 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 20 g  | 10 min | 11.3 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro         | 20 g  | 10 min | 15.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 50 g  | 10 min | 11 %       |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvin | 30 g  | 0 min  | 11.3 %     |
| Whirlpool                 | Sabro         | 40 g  | 0 min  | 15.8 %     |

|           |                  |      |       |        |
|-----------|------------------|------|-------|--------|
| Whirlpool | mosaic           | 50 g | 0 min | 11 %   |
| Na zimno  | Sabro            | 60 g | 4 dni | 15.8 % |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 50 g | 4 dni | 11.3 % |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Suche | 11 g  | Lallemand    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas    |
|-----------------|-----------------|-------|------------|---------|
| Inne            | łuska ryżowa    | 300 g | Zacieranie | 0 min   |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | 105 min |