

## 25. "Lucky Luke" - American East Coast IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **60**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.49 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2.9%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.11 kg (1.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.11 kg (1.6%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	46 g	70 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	23 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	23 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	23 g	10 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	23 g	10 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11.5 g	danstar

## Notatki

- uwarzone 02-02-2018r.  
*1 lis 2020, 11:56*