

## #26Po dyżurze

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **41**
- SRM **4.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (72.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (12.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	30 min	9.6 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	40 g	10 min	9.6 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	50 g	0 min	9.6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	60 g	3 dni	9.6 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	3 dni	11.3 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	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	75 min