

## #3.2 ok

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **50**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10.7%)	83 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (8.9%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	13 g	5 min	8.8 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	3 min	13.5 %
Na zimno	Summit	25 g	7 dni	17 %
Na zimno	Cascade	25 g	7 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis