

## #57

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU ---
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.9 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale                       | 4 kg (72.7%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Monachijski                    | 1 kg (18.2%)  | 80 %       | 15  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC       | 0.4 kg (7.3%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Weyermann -<br>Acidulated Malt | 0.1 kg (1.8%) | 80 %       | 6   |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP002 - English<br>Ale Yeast | Ale | Płynne | 200 ml | White Labs   |