

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1 kg (16.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	7 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	7 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	5 min	9.5 %

Gotowanie	Simcoe	7 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	22 g	7 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	22 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	22 g	7 dni	12 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
safale US-05	Ale	Suche	9.5 g	---