

aaa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **7.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 3 kg (60%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny        | 1 kg (20%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20%) | 79 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra    | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Citra    | 30 g  | 7 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |