

## aCha

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **8.1**
- 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.7%)  | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carared  | 0.7 kg (10.8%) | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.3 kg (4.6%)  | 75 %       | 60  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 30 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Cascade  | 20 g  | 60 min | 6 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 5 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |