

# Ahtanum

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (5.6%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (2.8%)	70 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.1 kg (2.8%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	10 g	55 min	5 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	20 g	1 min	5 %
Whirlpool	Ahtanum	15 g	5 min	5 %
Na zimno	Ahtanum	30 g	3 dni	5 %