

# 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 %        |