

# alchemik

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **73**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	8.9 %
Gotowanie	Cascade	25 g	5 min	5.8 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	5.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis