

asd

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **67**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	3.5 kg (74.5%)	--- %	6
Ziarno	wiedenski	1 kg (21.3%)	--- %	10
Ziarno	karmelowy	0.2 kg (4.3%)	--- %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	warrior	25 g	80 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	ekuanot	10 g	5 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale 04	Ale	Suche	30 g	safale