

## Bazył

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **English 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 **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (31.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.6%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (7.8%)	75 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (15.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Dodatek	Skórka cytryny	0.02 kg (0.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki ryżowe	0.2 kg (3.1%)	17 %	0.7
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (3.1%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	10 g	30 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	30 g	15 min	10.1 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	0 min	10.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	10 g	Lallemand