

## Beer 7

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **12 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **84.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **12 min w 75C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Surowiec	1 kg (100%)	75 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Chmiel	12 g	15 min	75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Drożdże	Ale	Suche	7 g	Lab7

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier	1 g	Zacieranie	12 min

### Notatki

- Notatka  
11 kwi 2023, 11:45