

## blrokez

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.8 L** wody do zacierania do **72.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	81 %	26
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (6.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Carared	0.25 kg (6.4%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Idaho 7	25 g	50 min	12.7 %
Gotowanie	Sabro	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	5 min	13.6 %
Na zimno	Sabro	20 g	10 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Pieprz czerwony	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min