

# Blue Monday

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale  | 4.5 kg (75%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Słód Melanoidowy   | 0.5 kg (8.3%) | 80 %       | 70  |
| Ziarno | Weyermann Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (8.3%) | 79 %       | 9   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe     | 35 g  | 60 min | 11.4 %     |
| Gotowanie | Palisade   | 35 g  | 20 min | 6.1 %      |
| Gotowanie | Cascade PL | 35 g  | 10 min | 5.2 %      |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |