

## Brety

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **43**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (71%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (11.4%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (11.4%)	70 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.22 kg (6.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Lotus	35 g	3 dni	16 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Ekuanot	35 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wlp648	Ale	Gęstwa	100 ml	White labs

### Notatki

- 16.6blg 8 litrow  
2 mar 2024, 13:26