

# Chinook + Triumph 2020 ver. 1.0

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.3 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Pale Ale	5 kg (94.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Zakwaszający	0.3 kg (5.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (USA - 2020)	10 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Chinook (USA - 2020)	25 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Triumph (USA - 2020)	25 g	20 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook (USA - 2020)	25 g	10 min	12.1 %
Gotowanie	Triumph (USA - 2020)	25 g	10 min	9.1 %
Gotowanie	Triumph (USA - 2020)	50 g	1 min	9.1 %
Gotowanie	Chinook (USA - 2020)	40 g	1 min	12.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Woda zacieranie (Olsztyńska - Nagórki)	18000 g	Zacieranie	71 min
Inne	Woda wysładzanie (Olsztyńska - Nagórki)	17000 g	Zacieranie	71 min
Klarowanie	Whirlfloc T	2 g	Gotowanie	5 min