

# CHMIELOWO MI

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **80**
- SRM **16.4**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.9%)	82 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (16.9%)	70 %	49
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Carared	0.5 kg (8.5%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %