

## Codzienne

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **42**
- SRM **14.5**
- Styl **Red 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (42.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.1%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.2%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (2.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.4%)	70 %	1400
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (35.2%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	20 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	20 g	5 min	8 %