

## Conrada first

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **44**
- SRM **8.4**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Viking cookies malt	1 kg (19%)	70 %	70
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (38.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	50 min	13.6 %
Gotowanie	Lunga	10 g	50 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Na zimno	Cascade	8 g	5 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

## Drożdże

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