

## Cos na imprezę

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **50**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **72 L**
- Straty z fermentacji **0.9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **90 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **68 L**
- Całkowita objętość zacieru **85 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **68 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **39 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **90 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	14 kg (82.4%)	81 %	6
Ziarno	Słód wiedeński Weyermann 6-9 EBC	1 kg (5.9%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (5.9%)	80 %	5
Ziarno	Crystal Thomas Fawcett	1 kg (5.9%)	74 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	150 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	55 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	60 g	70 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	46 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	16.36 g	Gotowanie	55 min