

## dme

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Wystadź używając **23.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess DME - Golden Light	2 kg (80%)	95 %	8
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.25 kg (10%)	74 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (10%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %