

# Doktor Rudy

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **8.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.5 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	3.4 kg (63%)	78 %	16
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (9.3%)	70 %	49
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.5 kg (27.8%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Dr Rudi	25 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Dr Rudi	35 g	25 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	35 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Dr Rudi	50 g	5 dni	11.8 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	2.5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-------	-----------	--------