

## Drugi brzeg

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **88**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (82.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (10.3%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	8 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Chinook	8 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	30 min	16.8 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	24 g	0 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	24 g	0 min	16.8 %
Whirlpool	Centennial	10 g	15 min	10.5 %

Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	70 min