

## duży

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (66.2%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (13.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	0.75 kg (9.9%)	80 %	18
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Corn, Flaked	0.4 kg (5.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
-----------------------------------	-----	-------	------	-----------------