

## Dziczek

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **33**
- SRM **6.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **39.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	13 kg (81.3%)	80 %	7
Ziarno	Żytmi	1 kg (6.3%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Caracystal	0.5 kg (3.1%)	78 %	75
Cukier	Kryształ	1 kg (6.3%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sybilla	40 g	30 min	6.9 %
Whirlpool	Sybilla	40 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Whirlpool	Marynka	30 g	35 min	8 %
Na zimno	Sybilla	100 g	4 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	60 min
Przyprawa	Suszona trawa cytrynowa	25 g	Gotowanie	60 min