

# Dziewiąte Piwo 2019

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **78**
- SRM **5.3**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.5 kg (77.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	15 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	43 g	6 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	80 g	6 dni	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

## Notatki

- Rozpoczęcie fermentacji 08.12.2019  
Chmiele wrzucone na zimno 23.12.2019  
Zabutelkowano 30.12.2019 2.3 v/v  
23 gru 2019, 17:19