

## Egzotyczny Felek

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **54**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (63.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.2 kg (2.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.9%)	80 %	6
Cukier	Cukier	1 kg (12.7%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	14 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	14 %

Whirlpool	Citra	20 g	30 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	30 min	5.8 %
Whirlpool	Equinox	20 g	30 min	14 %