

# emigrant

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.2 kg (71%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (6.5%)	85 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	11.8 %
Whirlpool	El Dorado	20 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	30 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew