

# Ensamble

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **85**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15 %
Gotowanie	Cascade pl	15 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	40 min	11.7 %
Gotowanie	Cascade PL	45 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Cascade PL	40 g	7 dni	7.1 %
Na zimno	Simcoe	30 g	7 dni	11.7 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	11.7 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis