

## eureka chinook

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **60**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **24.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (48%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (32%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	50 g	2 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	50 g	0 min	18 %
80c 20min				
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	13 %
Na zimno	Eureka!	100 g	---	18 %
Na zimno	Chinook	50 g	---	13 %