

# Foggy Ekuanot, Huell Melon, Eureka!

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **5 min**
- Temp **75 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (30.3%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (30.3%)	81 %	6
Ziarno	castle malting oat malt	0.3 kg (9.1%)	73 %	3
Ziarno	Słód dekstrynowy	0.2 kg (6.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	ekuanot	10 g	10 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	10 g	10 min	18 %
Na zimno	Huell Melon	25 g	5 dni	7.5 %

Na zimno	Eureka!	25 g	5 dni	18 %
Na zimno	ekuanot	25 g	5 dni	13.6 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
wlp066	Ale	Gęstwa	100 ml	---