

## Gazda

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **10.6**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.44 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (41.7%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale	1 kg (20.8%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II Strzegom	1 kg (20.8%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.3%)	75 %	89

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile