

# Hamburger

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **55**
- SRM **4.4**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	1.5 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Viking	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Żytni Weyermann	2 kg (44.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	30 min	12.4 %
Na zimno	EXP 2/20	50 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	EXP 3/20	50 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	10.6 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Zombie	100 g	3 dni	9.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP521 - Hornindal Kveik Ale	Ale	Gęstwa	200 ml	---