

## Happy new beer

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **62**
- SRM **4.5**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Promise	4.5 kg (67.2%)	79.5 %	4
Ziarno	Maris Otter	2 kg (29.9%)	80.3 %	6
Cukier	cukier	0.2 kg (3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	20 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	1 min	15 %
Na zimno	first dry hop Citra	50 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	first dry hop Mosaic	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	first dry hop Centennial	50 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	first dry hop El Dorado	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	second dry hop El Dorado	45 g	3 dni	15 %
Na zimno	second dry hop Mosaic	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	second dry hop centennial	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	second dry hop Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min

### Notatki

- :)  
1 sty 2020, 13:55