

## harcerskie

---

- Gęstość **4.6 BLG**
- ABV **1.7 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **21.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (48.8%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (34.1%)	79 %	16
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.2 kg (9.8%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.05 kg (2.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis