

## Here We Go Again

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **68**
- SRM **4.3**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **26.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (15.4%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	3 kg (23.1%)	80 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	8 kg (61.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	50 g	40 min	9.3 %
Gotowanie	Rody Hodowlane 2/20	50 g	20 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Rody Hodowlane 2/20	50 g	0 min	9.3 %
Whirlpool	Rody Hodowlane 2/20	100 g	15 min	9.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand