

## I-anek

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **7.3**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (26.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (13.2%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	30 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54	Ale	Suche	11 g	gozdawa

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min