

# IDAHO

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 75C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.36 kg (55.4%)	80 %	7
Ziarno	Żytni	0.91 kg (15%)	85 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.1 kg (1.6%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.3%)	76 %	150
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	idaho gem	25 g	5 min	13 %
Gotowanie	idaho gem	25 g	0 min	13 %
Na zimno	idaho gem	50 g	3 dni	13 %
Na zimno	aouthern passion	50 g	3 dni	10.4 %

## Drożdże

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

Lacrosti	Ale	Płynne	172.55 ml	Wyeast Labs
----------	-----	--------	-----------	-------------