

# Indianin

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **33**
- SRM **19.6**
- Styl **Premium American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **93.2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **69.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **54.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (25.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12 kg (51.5%)	80 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	3 kg (12.9%)	80.5 %	9
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (2.1%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (4.3%)	80 %	16
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (1.3%)	70 %	1034
Ziarno	Extra black	0.5 kg (2.1%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	50 g	60 min	13.7 %
Gotowanie	Willamette	100 g	10 min	5.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	63 g	10 min	4 %
Gotowanie	Centennial	30 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	30 g	30 min	9.5 %