

# Inżynierkowe

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3 kg (80%)     | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (13.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.25 kg (6.7%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 13 g   | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 6.5 g  | 25 min | 12 %       |
| Gotowanie | Citra | 20 g   | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 50.5 g | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra | 60 g   | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5 g   | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|-----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirlfloc | 2 g   | Gotowanie | 10 min |