

# Katastrofa w nadfiolecie

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **67**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 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 **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale       | 0.9 kg (23.7%) | 79 %       | --- |
| Ziarno | Weyermann - Carapils    | 0.4 kg (10.5%) | 78 %       | --- |
| Ziarno | Słód monachijski Optima | 2.5 kg (65.8%) | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g  | 60 min | 16 %       |
| Gotowanie | 16 alfa | 14 g  | 15 min | 16 %       |
| Gotowanie | 10 alfa | 13 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | 12 alfa | 12 g  | 5 min  | 12 %       |
| Gotowanie | 13 alfa | 15 g  | 0 min  | 13 %       |
| Na zimno  | 10 alfa | 25 g  | 7 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | 12 alfa | 25 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| S-33         | Ale        | Suche        | 7 g          | ---                 |
| GĘSTWA       | Ale        | Gęstwa       | 50 ml        | ---                 |