

## koklasek

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **33**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (68.5%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (2.7%)	75 %	20
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Cascade	20 g	20 min	6 %
Whirlpool	Vic Secret	20 g	20 min	16.3 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Ahtanum	30 g	20 min	5 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	3 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	40 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	3 dni	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs