

# Koktajl transatlantycki

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (86.2%)	81 %	6
Ziarno	Amber Malt	0.3 kg (5.2%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt	0.1 kg (1.7%)	72 %	150
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.4 kg (6.9%)	73 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	25 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	5 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	50 g	0 min	8.8 %