

## Koniec Lata

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **88**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	5 kg (86.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.2%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (8.6%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.4 %
Na zimno	Citra	50 g	0 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---