

# Konopnicka Avenue

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **56**
- SRM **6**
- Styl **Belgian IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **5 C**, Czas **74 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **2.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **74 min** w **5C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (31.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	7 kg (43.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (6.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Alta	70 g	50 min	11 %
Gotowanie	Alta	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	Nacionalniy	60 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nacionalniy	40 g	1 min	8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	22 g	---