

## Kwas

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **70**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (35.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	10 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	150 g	2 dni	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	100 g	2 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---

Lacto Plantarum	Ale	Kultury	1 g	1/3 opakowania, 3 dni/ temp pokojowa
-----------------	-----	---------	-----	--------------------------------------