

## Masz poczęstuj się

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (52.2%)	85 %	7
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.7%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (13%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (17.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	35 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	15.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	1 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Kultury	1000 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Sok wyciskany z pomarańczy	2000 g	Fermentacja cicha	5 dni