

## Mętna ipka do kega

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (65.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (13%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	1 min	10 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Sabro	10 g	3 dni	13 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis