

## Miedziany Drań 3.0

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **23**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3450 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2055 L**
- Całkowita objętość zacieru **2740 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	471.33 kg (68.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	72.27 kg (10.6%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	72.27 kg (10.6%)	85 %	4
Ziarno	karmelowy 350	12.57 kg (1.8%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Carapils	31.42 kg (4.6%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	12.57 kg (1.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	12.57 kg (1.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	400 g	70 min	15.8 %
Gotowanie	zeus	400 g	70 min	15.7 %
Gotowanie	lunga	1200 g	20 min	11 %
Gotowanie	Citra	1300 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	1400 g	5 min	6 %
Whirlpool	Zeus	800 g	60 min	15.7 %
Whirlpool	Citra	800 g	60 min	12 %
Whirlpool	Cascade	800 g	60 min	6 %
Whirlpool	Simcoe	800 g	60 min	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2000 g	Fermentis