

## Modern drinking2 20.02.2023

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### 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 **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **79 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **84C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **79C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 6 kg (85.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (14.3%) | 50 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic | 45 g  | 60 min | 11.1 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 19 g  | 30 min | 11.1 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic | 34 g  | 15 min | 11.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 12 g  | 0 min  | 11.1 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 50 g  | 7 dni  | 11.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |