

## Na bogatości

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **104**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.8 kg (13.8%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.6%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	60 min	11 %
Whirlpool	Sabro	100 g	30 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	30 min	10 %
Whirlpool	Citra	50 g	30 min	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP644	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
Hazy Daze blend	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay