

# No1

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **77**
- SRM **5.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.75 kg (13%)	82 %	14

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Equinox	20 g	20 min	16.1 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	20 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	14.2 %
Whirlpool	Equinox	20 g	---	16.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %

## Drożdze

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis