

# NOWY GRACZ

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **17.1**
- Styl **Imperial 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (30.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (15.2%)	79 %	7.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy jasny strzegom	0.5 kg (7.6%)	75 %	35
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.5%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8.4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	7 dni	4 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------