

## Nudne

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.9**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale          | 6.5 kg (72.2%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (22.2%)   | 79 %       | 14  |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy       | 0.5 kg (5.6%)  | 70 %       | 70  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 50 min | 15.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings     | 50 g  | 20 min | 6.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings     | 30 g  | 10 min | 6.2 %      |
| Whirlpool                 | Fuggles                | 50 g  | 0 min  | 4.2 %      |
| Whirlpool                 | East Kent Goldings     | 20 g  | 0 min  | 6.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g  | Safale       |