

# Obi-Wan Kenobi

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (5.6%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (13.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki Jęczmienne	0.4 kg (11.1%)	81 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	35 g	7 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	5 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FunkTown Pale Ale	Ale	Gęstwa	135 ml	The Yeast Bay

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	0.7 g	Gotowanie	7 min