

One Perfect Sunrise

- Gęstość **20.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **16.4**
- Styl **Red IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.25 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **-11.8 L** wody o temp. **76C**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.1 kg | 81 % | 2.8 |
| Ziarno | Red X | 4.15 kg | 77 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Chinook | 25 g | 120 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 60 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 20 g | 15 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Pacifica | 20 g | 5 min | 5.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacific Gem | 30 g | 0 min | 14.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Pacifica | 80 g | 0 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP041 - Pacific Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 300 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|-----------|-------|
| Inne | Pożywka | 2 g | Gotowanie | 1 min |