

## OstroChmiel :D

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **50**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (16%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	7 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	7 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	4 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	4 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	4 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	2 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	2 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	2 min	9.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

### **Drożdże**

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