

# Peter Nenenene

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **83**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (89.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Żytni	0.3 kg (6.7%)	81 %	8
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.185 kg (4.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Citra (70 `C)	20 g	30 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic (70 `C)	35 g	30 min	12 %
Whirlpool	Chinook (70 `C)	15 g	30 min	13 %
Na zimno	Chinook	40 g	7 dni	13 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Gotowanie	60 min