

# Piwerko

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **37**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.4 kg (23.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (44.1%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	40 min	10.5 %