

# Piwko Dariusza

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Victory Malt	0.5 kg (9.7%)	75 %	55
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1.5 kg (29.2%)	80 %	5
Ziarno	Chit Malt	0.54 kg (10.5%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (50.6%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skorka mandarynki	130 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździki	3 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	kolędra	2 g	Gotowanie	10 min
-----------	---------	-----	-----------	--------