

## Piwo #1

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **72**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (76.9%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (15.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński           | 0.5 kg (7.7%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 25 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade  | 30 g  | 50 min | 6 %        |
| Gotowanie | Mosaic   | 50 g  | 25 min | 10 %       |
| Na zimno  | Citra    | 70 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 50 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

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