

# PIWO

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **12.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	cara gold	0.3 kg (5%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	15 g	30 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	13.2 %

## Drożdże

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