

## platek

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **78**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (66.7%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	20 g	60 min	7.2 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	60 min	10.1 %
Gotowanie	Książęcy	10 g	30 min	10.1 %
Gotowanie	exp	30 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	0 min	10.1 %
Aromat (koniec gotowania)	exp	30 g	0 min	11.2 %
Na zimno	exp	40 g	---	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 41	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis