

## Po przerwie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt   | 6 kg (74.1%)  | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Płatki orkiszowe            | 0.2 kg (2.5%) | 60 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.3 kg (3.7%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.2 kg (2.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (2.5%) | 81 %       | 70  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 1 kg (12.3%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Cookie                      | 0.2 kg (2.5%) | 80 %       | 50  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe    | 30 g  | 6 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe    | 20 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe    | 20 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe    | 30 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie                 | Nectarone | 30 g  | 10 min | 10.5 %     |

|                           |          |      |        |        |
|---------------------------|----------|------|--------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Nectaron | 30 g | 5 min  | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nectaron | 40 g | 1 min  | 10.5 % |
| Gotowanie                 | Citra    | 30 g | 10 min | 12 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 30 g | 5 min  | 12 %   |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 40 g | 1 min  | 12 %   |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Hornindal Kveik | Ale | Suche | 2.5 g | Omega Yeast  |