

## Podlahia

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **92**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (43.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (43.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (6.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.2%)	60 %	3
Ześrutowany owies				
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.2%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	20 g	5 min	17 %
Whirlpool	Cascade	50 g	30 min	6 %
Whirlpool	Mackinac	50 g	30 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	7 dni	6 %
Na zimno	Mackinac	50 g	7 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale
--------------	-----	-------	------	--------