

## prima3

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **48**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1299 L**
- Całkowita objętość zacieru **1732 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1299 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **945.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	200 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	100 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	50 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	50 kg (11.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (5.8%)	85 %	4
Ziarno	cararoma	8 kg (1.8%)	75 %	300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	160 g	60 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	160 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	160 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	160 g	50 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	160 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	160 g	50 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	200 g	30 min	13 %

Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	200 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	200 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	400 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	500 g	20 min	12 %
Gotowanie	Chinook	400 g	15 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	1300 g	20 min	9.5 %
Whirlpool	Simcoe	700 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	600 g	20 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	1000 g	---