

## prima3 KW

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.9**
- 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 **1335 L**
- Całkowita objętość zacieru **1780 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 **1335 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 **921.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	350 kg (78.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	10 kg (2.2%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	45 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	40 kg (9%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	160 g	0 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	700 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	160 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	160 g	5 min	13 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	300 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	160 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	200 g	0 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	200 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	400 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	500 g	20 min	12 %

Gotowanie	Chinook	400 g	0 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 %
Na zimno	Citra	800 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	800 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	500 g	5 dni	10 %

## Drożdże

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