

## proba

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **183.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **222 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **122.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **157.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **122.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **134.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **222 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Souflet	25 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	10 kg (28.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	300 g	30 min	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	500 ml	Omega