

## Projekt codzienne piwo dla Turka :)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **60**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	6.6 kg (93.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafoam	0.15 kg (2.1%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	5 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	100 g	4 dni	11 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis