

# Pshemeg, Alegzanter, Maćeg MOTZNIEIRZY

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **22.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (82.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	1 kg (11.8%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	calypso	50 g	30 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	10 min	11.4 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis