

## pszeniczne

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.6%)	77 %	26
Ziarno	carapils	0.3 kg (5.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew

### Notatki

- FERMENTACJA

burzliwa 7 dni temp. pokojowa 19-21 C  
cicha 5 dni temp. pokojowa 19-21 C  
rozlew; 2 g cukru na butelkę.  
*23 mar 2018, 22:24*