

## Ratunkowe

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 3 kg (48.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rye, Flaked       | 1.2 kg (19.4%) | 78.3 %     | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (32.3%)   | 79 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra         | 3 g   | 60 min | 12 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvín | 100 g | 30 min | 11 %       |
| Whirlpool | Citra         | 50 g  | 30 min | 12 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 100 g | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Citra         | 50 g  | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP644    | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |
| Hazy Daze | Ale | Gęstwa | 150 ml | ---          |