

## Remontowe

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (61.2%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.6 kg (12.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (12.2%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.1%)  | 75 %       | 45  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.2 kg (4.1%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.3 kg (6.1%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra   | 25 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool | Chinook | 25 g  | 30 min | 13 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 25 g  | 30 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 35 g  | 14 dni | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 35 g  | 14 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Chinook | 25 g  | 3 dni  | 13 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 40 g  | 3 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra   | 40 g  | 3 dni  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------|-----------|-------|-----------|--------|
| Inne | Chłodnica | 1 g   | Gotowanie | 15 min |