

## Ruda z Bunkra 50

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **54**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **52 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **37.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12.5 kg (80.6%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (3.2%)	79 %	130
Ziarno	Red Ale Strzegom	2.5 kg (16.1%)	75 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	33 g	15 min	11.6 %
Gotowanie	Cascade	33 g	15 min	4 %
Whirlpool	Citra	33 g	5 min	11.6 %
Whirlpool	Cascade	33 g	5 min	4 %
Na zimno	Citra	34 g	4 dni	11.6 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	25 g	Fermentis