

## Ruda z Bunkra

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **71**
- SRM **16**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadź używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (4%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg (16%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	25 g	5 min	6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	9 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	9 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Bulldog B5 American West	Ale	Suche	20 g	---