

# Rumburakowa pomsta

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **54**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **2 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                          | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (81%)    | 81 %       | 26  |
| Ziarno          | Caramel Pale Viking            | 0.25 kg (11.9%) | --- %      | 8   |
| Ziarno          | Słód Enzymatyczny Viking       | 0.15 kg (7.1%)  | --- %      | 7   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sladek   | 30 g  | 35 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Premiant | 15 g  | 15 min | 8 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g   | Gotowanie | 5 min |