

## ściągnięta skórka - rozruch

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (48.4%)	85 %	7
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (48.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.2%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga pellet	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	20 g	15 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	15.8 %