

## 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>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 %     |