

# Ściśnięta Mgiełka

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.4 kg (28.8%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (20.6%)	81 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.7 kg (14.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann Carahell	0.47 kg (9.7%)	77 %	26
Ziarno	Chit Malt	0.2 kg (4.1%)	50 %	2
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.19 kg (3.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.15 kg (3.1%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Enzymatyczny	0.25 kg (5.1%)	82 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	11.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	11.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	1 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	1 min	11.5 %
Na zimno	Eclipse	50 g	3 dni	17.7 %
Talus CryoHops 25g odpowiada 50g peletu				
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	11.8 %
Mosaic CryoHops 25g odpowiada 50g peletu				
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34 / 70	Lager	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	2 g	Zacieranie	90 min
Czynnik do wody	Gip piwowarski	1.5 g	Zacieranie	90 min