

# Sen Katarzyny

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **12.7**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **30 min**
- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	4 kg (59%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (29.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (4.4%)	78 %	120

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	30 g	60 min	15.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	Warrior	30 g	70 min	14.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---