

# Skurwiwij

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (77.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Gotowanie | Waimea                 | 12 g  | 60 min | 17 %       |
| Whirlpool | Waimea                 | 20 g  | 1 min  | 17 %       |
| Whirlpool | Cascade                | 25 g  | 1 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Citra                  | 100 g | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Sabro                  | 50 g  | 5 dni  | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|---------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |

## Notatki

- Cascade i Waimea dodane na whirlpool w 75°C - 10min

Uwarzone 23 marca, fermentacja od 24.03.2019.  
Przelane na cichą 01.04.2019 (zebrana gęstwa na kolejną warke)  
Chmiele dorzucone na zimno 10.04.2019  
Zabutkowane 16.04.2019 (lekki posmak rozpuszczalnika)  
*24 mar 2019, 13:46*