

## Sleeping beauty

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (4.4%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Topaz	15 g	60 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Topaz	10 g	0 min	15 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	0 min	11 %
Na zimno	Galaxy	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Topaz	10 g	5 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	40 g	5 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- <http://www.fontspace.com/vigilante-typeface-corp/vtc-nuetattooscript>  
21 lip 2018, 17:52