

## Solidnie

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **84**
- SRM **5.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (13.3%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.7%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	50 min	4 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	50 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	50 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	7 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis