

# Stratus Undulatus

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 6 kg (80%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.5 kg (6.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 1 kg (13.3%)  | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 10 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Whirlpool | Amarillo | 20 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Whirlpool | Citra    | 20 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool | Strata   | 10 g  | 30 min | 13.6 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 80 g  | 3 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Citra    | 80 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Strata   | 40 g  | 3 dni  | 13.6 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g          | Gotowanie       | 10 min      |
| Inne       | Witamina C     | 4 g          | Butelkowanie    | ---         |