

# Sweet Dreams

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **73**
- SRM **8.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (52.6%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (17.5%)	80 %	16
Ziarno	Carared	1 kg (17.5%)	75 %	39
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (12.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	28 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	7.7 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	12 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	13 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	0 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Notatki

- Mosaic na Whirpool przy 80 stopniach  
Citra na Whirpool przy 70 stopniach  
*25 mar 2019, 23:33*