

## Świeżak #2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **68**
- SRM **5.6**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 6 kg (85.7%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.5 kg (7.1%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.1%) | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 45 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Citra                  | 20 g  | 20 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 50 g  | 1 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial             | 50 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Centennial             | 50 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.4 g | Fermentis    |