

## Syriusz (American IPA)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **42**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 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 **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Słód Pale Ale	5.5 kg (78.6%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (7.1%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade - USA	20 g	40 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade - USA	15 g	30 min	7.1 %
Gotowanie	Amarillo - USA	15 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo - USA	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Citra - USA	30 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe - USA	30 g	1 min	12.9 %
Whirlpool	Cascade - USA	10 g	0 min	7.1 %
Whirlpool	Amarill - USA	10 g	0 min	8.5 %

## Drożdże

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