

## szacuneczek

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	16.2 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	20 min	16.2 %
Whirlpool	Cascade	60 g	20 min	6.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	11.9 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	150 ml	White Labs