

## teen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (75.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.7%)	79 %	22
Ziarno	Żytni	0.8 kg (11%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	35 g	50 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	45 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	40 min	12.4 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12.4 %
Na zimno	Simcoe	15 g	10 dni	13 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale