

## Tetyda (Brut IPA)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 4.5 kg (81.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki ryżowe                             | 0.5 kg (9.1%)  | 75 %       | 3   |
| Cukier | Cukier                                    | 0.5 kg (9.1%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum       | 15 g  | 45 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Magnum       | 15 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca - USA | 10 g  | 2 min  | 14 %       |
| Na zimno                  | Azacca - USA | 240 g | 3 dni  | 14 %       |
| Na zimno                  | Citra - USA  | 150 g | 3 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |