

# tiktak

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (16.7%)	85 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	mackimac	50 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Sabro	30 g	20 min	15.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	11.9 %
Na zimno	mackimac	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	mosaic	50 g	3 dni	12.3 %
Na zimno	simcoe	50 g	3 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

m66	Ale	Suche	21 g	mangove jacks
-----	-----	-------	------	---------------