

# Toprek3

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **55**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (44.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.32 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.2 kg (4.4%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM