

# Tribute to Sówka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (13.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (17.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.3 kg (17.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Gotowanie	Lemon drop	20 g	10 min	5.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	45 min	12 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	45 min	5.4 %
Na zimno	Lemon drop	100 g	4 dni	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis