

## v6 Chaszczce

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **63**
- SRM **9.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.2 kg (3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9.1%)	79 %	16
Ziarno	Enzym	0.3 kg (4.5%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Monre	100 g	2 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	22 g	Mangrove Jack's