

## VER-1

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **32**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (13.5%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand