

# VIVA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- 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 **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale Ale	3 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	słód pszeniczny	0.8 kg (16.7%)	82 %	3
Ziarno	płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	--- %	---
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	--- %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	5 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	1 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	20 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	1 dni	10.5 %
Na zimno	Cashmere	25 g	1 dni	8.8 %
Na zimno	Idaho 7	25 g	1 dni	13.2 %

## Drożdże

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

WLP4044 - Hazy Daze Yeast Blend II	Ale	Płynne	900 ml	White Labs
---------------------------------------	-----	--------	--------	------------