

# War Criminal

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Vienna Malt   | 1 kg (16.7%) | 77.5 %     | 7   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński    | 3 kg (50%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (33.3%) | 80 %       | 7   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Merkur | 30 g  | 40 min | 14 %       |
| Gotowanie | Merkur | 15 g  | 25 min | 14 %       |
| Gotowanie | Merkur | 15 g  | 10 min | 14 %       |
| Whirlpool | Merkur | 30 g  | 0 min  | 14 %       |
| Na zimno  | Merkur | 90 g  | 6 dni  | 14 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |