

# WARZYMY U WOŹNIAKA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **82**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 5.5 kg (91.7%) | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (8.3%)  | 80 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 20 g  | 60 min | 17.2 %     |
| Gotowanie                 | Enigma (AUS) | 20 g  | 30 min | 17.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy       | 20 g  | 15 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Summer       | 15 g  | 5 min  | 6.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy       | 10 g  | 5 min  | 15 %       |
| Whirlpool                 | Galaxy       | 20 g  | 0 min  | 15 %       |
| Whirlpool                 | Summer       | 10 g  | 0 min  | 6.4 %      |
| Whirlpool                 | Enigma (AUS) | 10 g  | 0 min  | 17.2 %     |
| Na zimno                  | Galaxy       | 50 g  | 5 dni  | 15 %       |
| Na zimno                  | Enigma (AUS) | 50 g  | 5 dni  | 17.2 %     |

|          |        |      |       |       |
|----------|--------|------|-------|-------|
| Na zimno | Summer | 25 g | 5 dni | 6.4 % |
|----------|--------|------|-------|-------|

## **Drożdże**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |