

## Wcipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **80**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **39.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **66 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	12 kg (87.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (3.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszenica prażona	0.5 kg (3.6%)	80 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (3.6%)	100 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.2 kg (1.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	270 g	15 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	45 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Safale