

# Wujek z Antypodów

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **50**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.5 kg (65.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.3%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.3 kg (4.3%)	80 %	2
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (21.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Dr Rudi	20 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Cross	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Dr Rudi	40 g	5 dni	11.8 %
Na zimno	Sothern Cross	20 g	5 dni	12.8 %

Na zimno	Pacific Gem	20 g	5 dni	13.2 %
----------	-------------	------	-------	--------

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	Safale

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Sok z pomarańczy	25 g	Gotowanie	15 min