

## Wybuchowy Kojot v2

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **47**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **99 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (63.2%)	85 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (21.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	30 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %

### Drożdże

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