

## Zamącone

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 80C**
- Wyladuj używając **5.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (65.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (18.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (9.2%)	78 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.25 kg (6.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	55 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	14 dni	12 %
Na zimno	Azacca	15 g	7 dni	14 %
Na zimno	Sabro	15 g	7 dni	14.8 %
Na zimno	Azacca	15 g	3 dni	14 %
Na zimno	Sabro	15 g	3 dni	14.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Original British Ale Yeast Withbread OBAY 04	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- Citra na biotransformację  
BLG po gotowaniu 16  
17 sty 2021, 00:26