

## Zimne

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **49**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **58.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **44.9 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11.2 kg (82.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	1.6 kg (11.8%)	86.9 %	3
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.8 kg (5.9%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	16 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	48 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	48 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	64 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	80 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Simcoe	160 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	320 ml	Fermentis