

## 07 Chmiel

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **121**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzoeczki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 4.6 kg (100%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 50 g  | 60 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 50 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g  | 30 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | Cascade  | 30 g  | 15 min | 6.8 %      |
| Na zimno  | Citra    | 20 g  | 3 dni  | 14.2 %     |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 3 dni  | 7.4 %      |
| Na zimno  | Cascade  | 20 g  | 3 dni  | 6.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g  | Danstar      |