

# 1000L mega chmielu

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **45**
- SRM **8.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1060 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1305 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **780 L**
- Całkowita objętość zacieru **1040 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	250 kg (96.2%)	80 %	5
Ziarno	viking karmelowy	10 kg (3.8%)	72 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	1000 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	800 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	800 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	800 g	10 min	13 %
Na zimno	Chinook	200 g	5 dni	13 %
Na zimno	Cascade	200 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	200 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	550 g	Safale