

## 6 szyszek

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **64**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                  | 2 kg (35.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Castle Malting - Pilszeński 6-rzędowy | 3 kg (53.6%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Rice, Flaked                          | 0.5 kg (8.9%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Płatki owsiane                        | 0.1 kg (1.8%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Strata  | 20 g  | 60 min | 13.6 %     |
| Gotowanie                 | Mosaic  | 20 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 20 g  | 5 min  | 6 %        |
| Whirlpool                 | Strata  | 15 g  | 20 min | 13.6 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic  | 15 g  | 20 min | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |