

## 77swcipa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 1.64 kg (66.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.66 kg (26.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.1 kg (4.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Fawcett - Crystal    | 0.05 kg (2%)    | 70 %       | 160 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 25 g  | 5 min  | 11.7 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 20 g  | 60 min | 11.7 %     |

### Notatki

- hopstand 78c simcoe 25g, centennial 30g 25 min  
9 gru 2019, 03:00