

## Chmiel 07

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **215**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Pszeniczny           | 1.7 kg (33.3%) | 80 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy | 3.4 kg (66.7%) | 80 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 50 g  | 60 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Simcoe   | 50 g  | 30 min | 14.5 %     |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g  | 60 min | 9.8 %      |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g  | 30 min | 9.8 %      |
| Gotowanie | Mosaic   | 50 g  | 20 min | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------|-----|--------|--------|--------------|
| danstar | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |