

## Misty - IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód CaraBody Viking Malt	1 kg (15.4%)	10 %	8
Ziarno	Słód Wiedeński Viking Malt	5 kg (76.9%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.22 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.28 kg (4.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	35 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	45 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	55 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	55 min	13 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Chinook	20 g	7 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---