

## 07 Chmiel

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **121**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	4.6 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar