

## 08 Chmiel 02

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **159**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	wes przemiczny	1.7 kg (50%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	30 min	9.7 %
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	14.2 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	9.7 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---