

# #1

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **35**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (42.9%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (42.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook	25 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	2 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	---