

## #1 Milonika

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM ---
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (86.1%)	80 %	---
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.25 kg (6.3%)	80 %	---
Cukier	Cukier	0.3 kg (7.6%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	45 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	10 g	5 min	4.6 %
Na zimno	Styrian Golding	20 g	7 dni	4.6 %

### Drożdże

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