

## #10

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **79**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (57.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (28.6%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Cascade	70 g	3 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---