

## # 13

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **67**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- 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	pale ale	6.8 kg (97.1%)	--- %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Bravo	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Crystal	25 g	15 min	4.9 %
Na zimno	Centennial	25 g	7 dni	8.9 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11.5 g	---