

## #33 Chinurillo

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **35**
- SRM **11.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Polding pale ale	2.5 kg (53.2%)	78 %	50
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.7 kg (36.2%)	78 %	20
Ziarno	cookie	0.25 kg (5.3%)	81 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.25 kg (5.3%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	własne