

## #33 Chlalna Smakuwa

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **53**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt	2.6 kg (68.4%)	61 %	5
Ziarno	Słód owsiany Viking Malt prażony z 10 minut w 150 stopniach C	0.4 kg (10.5%)	61 %	7
Cukier	Laktoza	0.5 kg (13.2%)	100 %	1
Cukier	Pianki marshmallow	0.3 kg (7.9%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	18.1 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	10 min	18.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	18.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra Kveik	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Wanilia	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Skórka pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Skórka cytryny	10 g	Gotowanie	10 min