

## #4

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **96**
- SRM **7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 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 **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (82.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	50 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Notatki

- zacieranie przy 62°C biskopt wrzucony przy 72  
20 maj 2017, 18:52