

#4 Milonika

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **69**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	20 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	5 min	16.3 %
Na zimno	Cascade	20 g	7 dni	5.8 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	7 dni	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's