

## #45\_puszap

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3.5 kg (87.5%)	78 %	6
Ziarno	Munich Malt	0.2 kg (5%)	80 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %