

## #5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (25%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	5 g	30 min	7.5 %
Gotowanie	Eureka!	5 g	30 min	18 %
Gotowanie	Equinox	5 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	5 g	0 min	18 %

### Notatki

- rozdzielone na 2 warki. ~20l i ~10l. rozcienczony ekstrakt do ~12,5 blg  
14 sty 2021, 15:33