

## 6#

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **80**
- SRM **8.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 7 kg (70%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 1 kg (10%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                  | 1 kg (10%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Biscuit Malt           | 1 kg (10%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equinox | 50 g  | 30 min | 13.1 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 50 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Chinook | 50 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra   | 40 g  | 5 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Citra   | 60 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Equinox | 50 g  | 5 dni  | 13.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 12 g  | ---          |