

## #66 Sprawdźmy Twoją wytrzymałość na ciosy mieczem

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **52**
- SRM **11.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	6.3
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt Pale Ale	1.7 kg (31.5%)	70.5 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt pszeniczny	1.7 kg (31.5%)	70.5 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook USA 2019 granulát	8 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Chinook USA 2019 granulát	8 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	10 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Pacifica NZ 2019 granulát	25 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook USA 2019 granulát	24 g	10 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	30 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2019 granulát	25 g	10 min	3.6 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2019 granulát	50 g	5 dni	7.7 %
Na zimno	Chinook USA 2019 granulát	60 g	5 dni	11.7 %
Na zimno	Pacifica NZ 2019 granulát	50 g	5 dni	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM
-----------------	-----	--------	-------	----