

## 77swcipa

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **60**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.64 kg (66.9%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.66 kg (26.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.05 kg (2%)	70 %	160

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	5 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	11.7 %

### Notatki

- hopstand 78c simcoe 25g, centennial 30g 25 min  
9 gru 2019, 03:00