

## #8

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (35.7%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	40 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	25 g	3 dni	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10 g	---