

# Ała k\*rwa rzeczywiście

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **98**
- SRM **13.3**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (85.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.1%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	50 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	12 %
Na zimno	Simcoe	100 g	5 dni	13 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale