

## Apa

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **60**
- SRM **6.8**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (78.9%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (13.2%)	80 %	9
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (7.9%)	100 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	5 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Nugget	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	20 g	2 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	10 g	10 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	---