

# Arturito

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **40**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (22.6%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (60.2%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (10.5%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Strata	20 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	10 g	15 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	20 g	5 min	15.3 %
Na zimno	Strata	50 g	2 dni	15.3 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	2 dni	3.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	309 ml	Fermentum Mobile