

## BaszkiPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **121**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (85.7%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	KARELOWY	0.5 kg (3.6%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertauer Taurus	100 g	30 min	14 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	60 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Marynka	50 g	0 dni	10 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	0 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis