

## Bessa chmielu

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **68**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (100%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade PL	30 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %