

# Bissell Brothers Baby Genius

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **61**
- SRM **3.3**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (81.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (10.2%)	79 %	10
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Ella (AUS)	20 g	15 min	14.6 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Na zimno	Ella (AUS)	20 g	5 dni	14.6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis