

## Born on 4th of july

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **27**
- SRM **8.3**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.3 kg (68.8%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.8%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (10.4%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	50 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	30 g	---	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	10 g	---