

## Born To Be Cool

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **78**
- SRM **6.7**
- Styl **American 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (67.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (19.2%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.8%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	0 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	10 g	0 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Wyszła 13  
Zeszło do 3,5  
95g glukozy na 15,5  
7 sty 2017, 12:03