

## BRCZ

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **57**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Briess - Pale Ale Malt	9.6 kg (68.1%)	--- %	7
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (31.9%)	--- %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	100 g	50 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	12.8 %
Whirlpool	Trident	50 g	20 min	13.9 %
Na zimno	Citra	200 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	200 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Trident	200 g	3 dni	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	3 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane	500 g	Zacieranie	60 min
Inne	Płatki pszeniczne	500 g	Zacieranie	60 min