

# Bursztynowy Świerzop 14°Blg

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2750 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3300 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1380 L**
- Całkowita objętość zacieru **1840 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Flagon	399.2 kg (86.8%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	43.4 kg (9.4%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Czerwony	17.4 kg (3.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	2700 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	900 g	10 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	900 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	lunga	900 g	0 min	11 %
Gotowanie	Perle	900 g	0 min	7 %
Na zimno	lunga	2250 g	7 dni	11 %
Na zimno	Sybilla	2250 g	7 dni	3.5 %
Na zimno	Marynka	2250 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	1500 g	Fermentis