

## C's get grades

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt     | 4.6 kg (92%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Munich Malt                | 0.2 kg (4%)  | 80 %       | 18  |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 10L | 0.2 kg (4%)  | 75 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 90 min | 15.5 %     |
| Whirlpool | Citra                  | 50 g  | 1 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 1 min  | 15.5 %     |
| Whirlpool | Centennial             | 50 g  | 1 min  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 50 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Centennial             | 50 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g  | 3 dni  | 15.5 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US05  | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |