

## Cabedelo

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2.5 kg (71.4%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt       | 0.5 kg (14.3%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Flaked                      | 0.5 kg (14.3%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga  | 10 g   | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra  | 12.5 g | 0 min  | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 12.5 g | 0 min  | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 12.5 g | 0 min  | 12.3 %     |
| Whirlpool                 | Citra  | 12.5 g | 30 min | 12.9 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe | 12.5 g | 30 min | 12.9 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic | 12.5 g | 30 min | 12.3 %     |
| Na zimno                  | Citra  | 25 g   | 1 dni  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Simcoe | 25 g   | 1 dni  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Mosaic | 25 g   | 1 dni  | 12.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|-------|--------------|
| #8 Tormodgarden | Ale | Suche | 2 g   | Własne       |