

# Całkowity i bezwarunkowy aromat z ograniczoną goryczką i nieodpartą słodowością dla wybranych piwoszy

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (87%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (4.3%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	junga	50 g	60 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Whirlpool	Citra	20 g	40 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-o5	Ale	Suche	11 g	sefale