

## CDA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **72**
- SRM **24.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (60.6%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (12.1%)	81 %	53
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.1%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (12.1%)	81 %	400
Cukier	cukier	0.25 kg (3%)	--- %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	45 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	45 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	45 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	45 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Willamette	45 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	90 g	---