

## Chad

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **English 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt wędzony Bukiem	5 kg (64.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (12.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	60 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	30 g	30 min	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---