

# Chinook Surf

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **103**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.25 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (32.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	55 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	50 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	40 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	10 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis