

## Chmiel 06

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **198**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (66.7%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	1.7 kg (33.3%)	85 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	50 g	60 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Apollo	50 g	30 min	12 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar