

# Chrobot Jeża

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (87%)	80 %	6
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.2%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (2.6%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

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