

# Chrószcz Drinking

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **64**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (50%)	85 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Notatki

- Najlepsze piwo w Chróstrniku!  
25 cze 2016, 18:35