

## Come or Nick 1

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **55**
- SRM **16.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.5 kg (86.4%)	80 %	45
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom karmelowy Viking Malt Strzegom	0.2 kg (4.9%)	70 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Yellow Sub	40 g	50 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	30 g	1 min	7 %
Na zimno	Ariana	50 g	4 dni	12.1 %
Na zimno	Sybilla	50 g	4 dni	7 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan Wapnia	7 g	Zacieranie	60 min
Inne	Wit.C	1.5 g	Fermentacja cicha	10 dni
Inne	Wit.C	1.5 g	Butelkowanie	---