

## CZAS Rzeźnika

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **99**
- SRM **51.7**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	65 %	600
Płynny ekstrakt	ekstrakt sodowy Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	65 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus/Columbus	17 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	17 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	17 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	16 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Citra	17 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	16 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Citra	45 g	7 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	47 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	35 g	7 dni	8.8 %

### Drożdże

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