

## dia del sant

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.8%)	76 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	promin	50 g	5 min	5.5 %
Gotowanie	Bravo	20 g	15 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- + 1 kg owsianki  
+ 6 gr gips

zacier 60 min 66,6 \*  
mash out 30 min 72\*  
30 wrz 2018, 01:58