

## Dla Krzysztofa Mikołajczyka

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.56 kg (50%)	80 %	10
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.56 kg (50%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	90 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	14 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale