

## DOŻYCI

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **68**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (25%)	79 %	10
Ziarno	Żytmi	0.5 kg (25%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	50 ml	Omega