

## Dream About mountains

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **67**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Werman Monachijski typ II	1 kg (20%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	3 %
Whirlpool	loral	30 g	0 min	1.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11 g	---