

## Dzień dziecka

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **60**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **53 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.55 kg (86.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (4.9%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	12.6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	4.5 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	15 min	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1000 ml	Fermentis