

# EGOEROTYKA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **103**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (59.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (11.9%)	82 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (11.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (4.8%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	25 g	30 min	17.4 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	30 min	16.3 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	40 g	5 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	40 g	5 min	15 %
Na zimno	Vic Secret	25 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	El Dorado	25 g	4 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	10 ml	Omega

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Przyprawa	Sól	1 g	Zacieranie	1 min
Inne	Łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	0 min
Inne	Cukier biały	4 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min