

## ekuanot z czymś tam

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8.1 kg (89%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (6.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	7 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Summit	8 g	60 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Summit	30 g	0 min	17 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	63 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Summit	42 g	3 dni	17 %
Na zimno	Simcoe	43 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis