

## el klatro

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **40**
- SRM ---
- 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (77.3%)	--- %	---
Cukier	cukier	1 kg (22.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Glacier	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13 %