

## Finally brewing again

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Soufflet	3.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11%)	60 %	3
Ziarno	diastatyczny	0.05 kg (1.1%)	86 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	15 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	30 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Sabro	25 g	5 dni	15 %
Na zimno	Palisade	30 g	5 dni	7.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min