

## Four

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (51.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.1%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (24.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (16.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Trident	100 g	0 min	13.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Idaho 7	100 g	5 dni	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	malto	70 g	Gotowanie	5 min