

# Freelancer

---

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **91**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (42.9%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (28.6%)	--- %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (28.6%)	--- %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	40 g	55 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	7 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	20 g	6 dni	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis