

# Głuszyckie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **53**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **600 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **630 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **759 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **555 L**
- Całkowita objętość zacieru **740 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	175 kg (94.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	5 kg (2.7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	5 kg (2.7%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Nelson Sauvin	1000 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	1000 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis