

# Happy Birthday Wilander Brewer

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **69**
- SRM **12.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (81%)	80 %	45
Cukier	cukier	0.8 kg (19%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zagrava	37 g	60 min	8 %
Gotowanie	Nacionalniy	43 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Slavyanka	20 g	5 min	5.5 %
Na zimno	Slavyanka	30 g	7 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile