

## Hsjs

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (36.2%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (14.5%)	77 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.9 kg (27.5%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Cashmere	20 g	100 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	10 g	10 min	8.8 %
Whirlpool	Idaho gem	50 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Cashmere	20 g	30 min	8.8 %
Na zimno	Cashmere	50 g	3 dni	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Costal haze	Ale	Gęstwa	200 ml	---