

## Igła

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **7.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	2.4 kg (50%)	81 %	15
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.4 kg (50%)	80 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	1 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	12.8 %
Na zimno	Simcoe	30 g	6 dni	12.6 %
Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	12.1 %

### Drożdże

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