

# Imbir

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**

## 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 brzeczki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (39.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (39.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Ahtanum	10 g	40 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	30 g	5 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	19 g	5 min	9.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka pomarańczy	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka Cytryny	3 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	100 g	Gotowanie	10 min