

## IPA II Exploding TNT

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **72**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.35 kg (51.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (48.9%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	TNT hop blend	20 g	90 min	12.9 %
Gotowanie	TNT hop blend	70 g	10 min	12.9 %
Na zimno	TNT hop blend	10 g	7 dni	12.9 %
Gotowanie	Cascade	14 g	10 min	5.2 %

### Drożdże

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