

## lunga single hop

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **97**
- SRM **7.3**
- Styl **Imperial 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**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (7.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (7.7%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	lunga	30 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	12.9 %
Na zimno	lunga	90 g	7 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis