

## Jakiś cosiek na zimę

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **11**
- Styl **American 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (89.5%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	0.4 kg (10.5%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Comet	15 g	10 min	8.3 %
Gotowanie	Comet	15 g	60 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

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