

## Jeden.

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **66**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Caraamber	1 kg (16.7%)	75 %	65

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	20 g	0 min	16.3 %
Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	60 min