

## Jeszcze nie wiem, narazie robocza

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	6 kg (75%)	80.5 %	2
Ziarno	Munich Malt	1 kg (12.5%)	80 %	18
Cukier	cukier	0.5 kg (6.3%)	100 %	---
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.4 kg (5%)	75 %	20
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.1 kg (1.3%)	74 %	79

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	1 min	13.3 %
Gotowanie	Centennial	30 g	1 min	9.7 %