

# Kill Bill

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **49**
- SRM **8**
- Styl **Red 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking malt	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Żytmi Viking Malt	2 kg (33.3%)	81 %	7
Ziarno	Karmelowy Czerwony Viking malt	1 kg (16.7%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia (PL)	50 g	45 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade USA (PL)	30 g	15 min	5.8 %
Na zimno	Falconers Flight USA	50 g	5 dni	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Dragon SLO	20 g	15 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Gęstwa	100 ml	---