

## Koniec części czwartej?

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **75**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny Bruntal	1.7 kg (33.3%)	76 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt sodowy Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	76 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	16 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13.9 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Falconer's Flight	30 g	10 min	10.7 %
Na zimno	Falconer's Flight	60 g	7 dni	10.7 %
Na zimno	Chinook	60 g	7 dni	13.9 %

### Drożdże

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