

## Kooperacyjne

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **79**
- SRM **10.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	5 kg (78.1%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.3%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	7.4 %
Na zimno	Cascade	25 g	4 dni	7.4 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale