

# Krokodyl

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **8.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (7.7%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (30.8%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	30 g	5 min	13 %
Whirlpool	Cascade	40 g	0 min	6.8 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6.8 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	11.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	6.8 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa