

## Kwiecień

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **80**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.3 kg (81.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.9%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	60 min	14 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s04	Ale	Suche	10 g	---