

## Leśnicka nimfa

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **87**
- SRM **5.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	5 kg (54.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	2.5 kg (27.2%)	77 %	4
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1.7 kg (18.5%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	60 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	15 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	35 g	5 min	17.2 %
Gotowanie	Galaxy	35 g	5 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	35 g	5 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	40 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Enigma (AUS)	80 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	80 g	5 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	95 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Lemon zest	20 g	Gotowanie	10 min
-----------------	------------	------	-----------	--------