

## Łest kołst

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **85**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Pilznieński	6.5 kg (95.6%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.4%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Enigma (AUS)	90 g	1 dni	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	80 g	10 min	17.2 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	20 g	60 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	80 g	1 min	17.2 %