

# LIMBOWE

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **30**
- SRM **15.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3 kg (85.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	80 %	60

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvin	20 g	50 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	5 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	30 g	4 dni	17.2 %
Na zimno	Nelson Sauvin	25 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Abbaye Belgian Style Ale	Ale	Suche	11 g	White Labs