

## Milosz Keg

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp	5 kg (73.5%)	58.7 %	6
Ziarno	Cookie viking malt	1 kg (14.7%)	76 %	50
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (7.4%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.3 kg (4.4%)	100 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	20 min	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Ale	Suche	11.5 g	---