

## Misty - IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **76**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód CaraBody Viking Malt  | 1 kg (15.4%)   | 10 %       | 8   |
| Ziarno | Słód Wiedeński Viking Malt | 5 kg (76.9%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Płatki pszeniczne          | 0.22 kg (3.4%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.28 kg (4.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Gotowanie | Palisade               | 10 g  | 35 min | 7.5 %      |
| Gotowanie | Amarillo               | 15 g  | 45 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Mosaic                 | 20 g  | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie | Citra                  | 20 g  | 55 min | 12 %       |
| Gotowanie | Chinook                | 10 g  | 55 min | 13 %       |
| Na zimno  | Citra                  | 20 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic                 | 20 g  | 7 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Chinook                | 20 g  | 7 dni  | 13 %       |

### Drożdze

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |