

# Mocne Wiktorowe

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **1.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (81%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	Ekstrakt słodowy w proszku	0.8 kg (19%)	--- %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	30 g	5 min	14.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	55 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	55 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	65 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	65 min	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	10 g	2 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %

## Drożdże

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