

## Msh

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **28**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.2 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 1 kg (100%) | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g  | 15 min | 10 %       |