

## Nie wiem co robię EO! (chyba galaxy PIPA?)

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **56**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	4 kg (61.5%)	80 %	8
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.7%)	73 %	80

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	2 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	2 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min