

## normalne

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (50%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Gotowanie	Pacific Gem	25 g	10 min	15.3 %
Na zimno	peeko	25 g	5 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik	Ale	Płynne	15 ml	FM