

## Nowoczesny Kocur

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **67**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (92.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	13 %
Na zimno	Mosaic	15 g	7 dni	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	15 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis