

## odlotowa 40

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **73**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt sodowy Pale Ale   | 3.4 kg (75.6%) | 73 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy karmelowy | 0.3 kg (6.7%)  | 73 %       | --- |
| Suchy ekstrakt  | ekstrakt słodowy jasny     | 0.8 kg (17.8%) | 90 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus              | 25 g  | 60 min | 14.6 %     |
| Gotowanie | Citra             | 23 g  | 10 min | 14.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe            | 25 g  | 10 min | 13.3 %     |
| Gotowanie | Falconer's Flight | 30 g  | 5 min  | 11.3 %     |
| Na zimno  | Cascade           | 30 g  | 4 dni  | 6.7 %      |
| Na zimno  | Falconer's Flight | 60 g  | 4 dni  | 11.3 %     |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |