

## 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	---