

## Oszukali mnie

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **62**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (5.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (8.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.3%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Oktawia	10 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	40 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	60 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	10 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	1 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Diamond Lager Yeast	Lager	Gęstwa	500 ml	#88