

## P19

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **7.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (32.8%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	1 kg (32.8%)	80.5 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (24.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Summit	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	10 min	15 %
Na zimno	Summit	10 g	5 dni	17 %
Na zimno	WAI-ITI	10 g	5 dni	4.1 %