

## P3

- Gęstość **15.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **103**
- SRM **8.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.25 kg (8.3%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	15.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	12 g	20 min	17.2 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	12 g	10 min	16.1 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	10 g	7 dni	16.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US West Coast	Ale	Suche	5 g	Gozdawa