

## Pa

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **39**
- SRM **34.2**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (29.9%)	79 %	10
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (4.5%)	55 %	985
Cukier	Cukier	1 kg (14.9%)	100 %	27
Dodatek	Woda	1 kg (14.9%)	1 %	1
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.4 kg (6%)	75 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	25 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile