

## Panki franki

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **54**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (12.1%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (12.1%)	80 %	2
Ziarno	Carared	1 kg (12.1%)	75 %	39
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.1%)	80 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.25 kg (3%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %