

## Pierwsze Koty

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **106**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **55 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg	85 %	8
Ziarno	CaraHell®	0.3 kg	80 %	25

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	50 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	5 min	7.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale