

## PIJ PIWO I TYJ

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **22**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	PALE ale	6 kg (88.2%)	--- %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.4%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	50 min	12.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	300 g	Gotowanie	15 min