

## Piwo2

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (45.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszoniczny           | 0.5 kg (9.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | carabody             | 1 kg (18.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 1.5 kg (27.3%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Amora Preta           | 15 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|-------|-------|--------------|
| LAB 01 | Ale | Suche | 15 g  | ---          |