

# Piwożłop

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.8**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (47.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (35.9%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (8.4%)	85 %	3
Cukier	laktoza	0.25 kg (3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (4.8%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	60 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z pomarańczy	1000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	sok z mandarynki	2000 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	sok z grejpfruta	500 g	Fermentacja cicha	14 dni