

## POL

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.9%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.8%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	35 min	11.2 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	30 min	2.8 %
Na zimno	Tomyski	30 g	3 dni	2.8 %
Na zimno	Amora Preta	30 g	3 dni	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	20 g	10 min	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - BRY-97	Ale	Suche	7 g	Danstar