

## Próbną Warka 1

---

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilznieński	2.5 kg (100%)	--- %	3.1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	25 min	6 %
Whirlpool	Green Bullet	15 g	5 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa lager w35	Lager	Suche	5 g	---