

## propozycja X.22

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **45**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (66.7%)	80 %	35
Ziarno	słód pilzneński	1.2 kg (23.5%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	300 ml	---