

# Pupcingnieróbstwo

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **80**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51 L**
- Całkowita objętość zacieru **68 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	15 kg (88.2%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	2 kg (11.8%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	60 g	60 min	11 %
Gotowanie	Jarrylo	60 g	45 min	14.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	40 g	45 min	17.4 %
Gotowanie	Mosaic	0 g	30 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	50 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	URLOPNAŻĄDANIE	999999999999 g	Gotowanie	540 min