

# Ratatuj

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **61**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (12.8%)	70 %	49

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	7 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis