

# sadasddsda

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Bestmalz	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Carabody	0.5 kg (7.7%)	80 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	30 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	8.3 %