

## Sh enigma

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **59**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41%)	85 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (9.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.2%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma	20 g	30 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	15 min	16.5 %
Gotowanie	Enigma	30 g	5 min	16.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	40 g	0 min	16.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	10.5 g	Safale