

## 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®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2.5 kg (41%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>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       |