

## siekierator

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **98**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (76.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	30 min	18 %
Gotowanie	Azacca	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	15 min	12 %
Whirlpool	Eureka!	35 g	15 min	18 %
Whirlpool	Citra	25 g	15 min	13 %
Whirlpool	Azacca	35 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

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