

## Suprise, I'm back

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **57**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (84%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (8%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.1 kg (4%)	73 %	80
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Chinook	30 g	2 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis