

# Syriusz

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **66**
- SRM **10.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (71.2%)	79 %	6
Ziarno	Viking Munich Malt	1.2 kg (23.1%)	78 %	18
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zythos	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Zythos	25 g	10 min	11 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Na zimno	Zythos	50 g	7 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa british ale yeast 04 withbread	Ale	Suche	10 g	---