

# System Eliminacji Słabych Jednostek Akademickich

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3.2 kg (88.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.4 kg (11.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	6.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	25 g	6 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	25 g	6 dni	13 %

## Drożdże

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