

# Szmaragd

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (80.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.38 kg (6.9%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.16 kg (2.9%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.55 kg (10%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	15 min	3.8 %
Na zimno	Szmaragd	50 g	7 dni	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---