

## Szybko schłodzone

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **21**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (80%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.5 kg (4.4%)	81 %	53
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (4.4%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.25 kg (2.2%)	--- %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (8.9%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	45 min	10.5 %
Gotowanie	Willamette	45 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	180 g	Mangrove Jack's