

## takie niewiadomo co

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	2.2 kg (59.5%)	80 %	45
Cukier	cukier	1.5 kg (40.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Marynka	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	25 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cytryna	55 g	Fermentacja cicha	10 dni