

## test

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **49**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0 kg	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	45 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	7 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	2 min	10 %
Gotowanie	Citra	15 g	2 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----