

## test

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **23.6**
- Styl **Brown IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.35 kg (11.1%)	71 %	600
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (44.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	6 %
Na zimno	Centennial	10 g	5 dni	8.9 %
Na zimno	Tradition	50 g	5 dni	6 %