# test

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---|---|---|---|---|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.94 kg *(81.9%)* | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.75 kg *(15.6%)* | 83 % | 5 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 30L | 0.12 kg *(2.5%)* | 75 % | 59 |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---|---|---|---|---|
| Gotowanie | Lemon drop | 200 g | 5 min | 4.6 % |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---|---|---|---|---|
| hothead | Ale | Płynne | 120 ml | --- |