

## testo

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **550 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **660 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **420 L**
- Całkowita objętość zacieru **560 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	125 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	15 kg (10.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Bravo	300 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	260 g	1 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe	100 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	260 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	250 g	Fermentis