

## Uro23

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **52**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (7%)	72 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (7%)	70 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.7 kg (16.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	1 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile