

## W25.08.2017 IPA Magnum Cascade Citra + karmelowy żytni

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (94.3%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.15 kg (5.7%)	75 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade AROMA	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Cascade AROMA	10 g	7 dni	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Płynne	200 ml	---