

## Warka #12

---

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **80**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (80.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.7 kg (11.3%) | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.5 kg (8.1%)  | --- %      | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum   | 50 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | lubelski | 50 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Na zimno  | cascade  | 50 g  | 7 dni  | 7.7 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | ---          |

### Notatki

- Brzezka przednia - 15 BLG  
Po gotowaniu - 16,5 BLG  
Warzenie 20.05.17  
28 maj 2017, 06:48