

# warka21

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **45**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	14 kg (87.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (6.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (6.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	30 g	60 min	12.3 %
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	14 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	22 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	8 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %