

# WEEKENDOWY BOJOWNIK

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **70**
- SRM **3.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidenberg Pszeniczny	5 kg (75.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Żytni	1 kg (15.2%)	81 %	8
Ziarno	Płatki ryżowe	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	72 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Chinook PL	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	25 g	30 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Puławski	30 g	30 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	30 min	7.8 %
Na zimno	Cascade PL	80 g	4 dni	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	500 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Dropsy z mchu irlandzkiego	2.5 g	Gotowanie	15 min