

## Widocznie jest dobrze!

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **53**
- SRM **6.5**
- 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 **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.3%)	60 %	4
Ziarno	Monachijski	1.2 kg (16%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	40 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis