

# Wierzchowianka v.1.1

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **64**
- SRM **8.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (61%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.4 kg (9.8%)	75 %	39
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (4.9%)	75 %	60
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.3 kg (7.3%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %