

# Wierzchowianka

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **83**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.3 kg (58%)	85 %	7
Ziarno	Żytni	0.2 kg (8.9%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (4.5%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (22.3%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.04 kg (1.8%)	100 %	---
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.1 kg (4.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %