

# Wilga

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **11.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.5 kg (46.9%)	75 %	7
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (46.9%)	75 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (6.3%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	35 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale