

# Wujek Stasiek z Ameryki

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **107**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **21.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Pale	1.7 kg (50%)	78 %	16
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	7 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	nic	0 g	Gotowanie	1 min