

## XD

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **69**
- SRM **10.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	9 kg (69.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (15.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	15 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	15 min	16.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	25 g	10 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	16.6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	5 min	12.4 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	5 min	16.6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	El Dorado	25 g	0 min	12.4 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	0 min	16.6 %
Na zimno	Mosaic	25 g	14 dni	10 %
Na zimno	lunga	25 g	14 dni	11.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %

Na zimno	lunga	25 g	7 dni	11 %
----------	-------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Gęstwa	300 ml	Gozdawa
Gozdawa - US West Coast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa