

## Za długie

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12.8 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---