

## zielone #1

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **144**
- SRM **18.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | pale ale        | 1.7 kg (94.4%) | 75 %       | 7   |
| Ziarno          | Jęczmień palony | 0.1 kg (5.6%)  | 55 %       | 985 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Chinook | 15 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Citra   | 15 g  | 30 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 15 g  | 10 min | 12 %       |

### Drożdże

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