

## Zimno

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa        | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński   | 3.9 kg (83%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked | 0.8 kg (17%) | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga  | 37 g  | 30 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g  | 1 min  | 11.8 %     |
| Whirlpool | Citra  | 50 g  | 1 min  | 14.2 %     |