

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (35.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (35.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.8 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	5 min	11.7 %

Notatki

- hopstand 75c 30min 50g cent 50g chinook
30 sty 2020, 17:47