

ALPA - pierwsze zacieranie

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **12.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Słodownia Optima	3 kg (80%)	81.6 %	7
Ziarno	Monachijski - Słodownia Optima	0.5 kg (13.3%)	78.9 %	18
Ziarno	Karmelowy Jasny 100-150 EBC - Słodownia Optima	0.25 kg (6.7%)	72.9 %	140

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	17.65 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	17.65 g	30 min	6 %
Gotowanie	Willamette	17.65 g	10 min	5 %
Gotowanie	Willamette	17.65 g	0 min	5 %
Na zimno	Cascade	17.65 g	7 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11.5 g	---