

CH47

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **34.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (40.8%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	1.7 kg (34.7%)	80 %	35
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.35 kg (7.1%)	77 %	30
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.35 kg (7.1%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	65 g	0 min	11 %
Na zimno	Chinook	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs