

# Sierra Nevada Clone

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.6 kg (93.9%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.3 kg (6.1%)	75 %	39

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	30 g	45 min	6 %
Gotowanie	Cascade	43 g	1 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	calcium sulphate	5 g	Zacieranie	10 min