

08 Chmiel 02

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **159**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | wes przemiczny | 1.7 kg (50%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 50 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 30 min | 9.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 30 min | 5.5 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 30 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Citra | 25 g | 10 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Centennial | 25 g | 5 min | 9.7 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 5 dni | 12 % |
| Na zimno | Cascade | 50 g | 5 dni | 5.5 % |

Drożdże

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