

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **43**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (75.8%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (4.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	70 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	10 dni	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	15 g	3 dni	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US -05	Ale	Suche	11 g	---

Notatki

- 150 gr ekstr jasnego na 1 litr wody + 20 gr glukozy na 20 l piwa
2 sty 2019, 18:02