

10 Chmiel 03

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **220**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (66.7%) | 80 % | --- |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (33.3%) | 80 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 60 min | 14.4 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 40 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Cascade | 50 g | 20 min | 9 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 15 min | 13.7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 10 min | 8.9 % |

Drożdże

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