

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	---