

#10 Sharpshooter

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (80%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	50 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Simcoe	40 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis