

11 test

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **16.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (51.3%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.25 kg (12.8%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.25 kg (12.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.25 kg (12.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %