

#31 ?????

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **76**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	0.9 kg (20%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	83 %	3
Ziarno	Corn, Flaked	0.7 kg (15.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - słód orkiszowy	0.3 kg (6.7%)	82 %	5
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	2.1 kg (46.7%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Hallertau	30 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Galena	25 g	60 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	30 g	0 dni	8.2 %
Na zimno	Cascade	7 g	0 dni	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 - Kłosa Kansas	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile