

50dag

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 8 kg (57.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5 kg (35.7%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (7.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 45 min | 14 % |
| Gotowanie | Citra | 50 g | 20 min | 14 % |
| Gotowanie | Amarillo | 50 g | 10 min | 9.5 % |
| Na zimno | Amarillo | 50 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12.3 % |
| Na zimno | Cascade | 100 g | 3 dni | 6.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US 05 | Ale | Suche | 20 g | sdf |