

6#

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **80**
- SRM **8.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania --- **min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	7 kg (70%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (10%)	85 %	8
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (10%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	50 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %
Na zimno	Equinox	50 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12 g	---