

#6

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (35.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	20 g	5 min	15 %
Na zimno	El Dorado	25 g	3 dni	15 %
Na zimno	Summit	25 g	3 dni	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---