

#62

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **61**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.4 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- 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	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (42.9%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (42.9%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	35 g	60 min	14.5 %
Whirlpool	Rakau 2020	30 g	0 min	8.7 %
Whirlpool	Waimea 2020	30 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Galaxy 2020	15 g	0 min	16.2 %
Na zimno	Rakau 2020	70 g	2 dni	8.7 %
Na zimno	Waimea 2020	70 g	2 dni	15.3 %
Na zimno	Galaxy 2020	35 g	2 dni	16.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs