

#68 Kwicz, bobasie

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **66 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp Pale Ale	2 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2019 granulat	13 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Huell Mellon DE 2019 granulat	13 g	30 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Mellon DE 2019 granulat	13 g	10 min	8.2 %
Na zimno	Huell Mellon DE 2019 granulat	24 g	5 dni	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	15 ml	FM