

7 bro ever IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (9.5%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	30 g	25 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	25 g	25 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis