

a nóż się uda

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **51**
- SRM **14.9**
- Styl **Brown IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (81.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Carafa	0.2 kg (3.3%)	70 %	664
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.4%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	40 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	15 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	30 g	0 min	7.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis