

a1

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **14.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (90.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Citra	10 g	7 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Lager	Suche	5 g	---