

Acid gold pussy rain

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **32**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (33.3%)	80 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	1 dni	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Wyest