

ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (83.3%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.7 kg (11.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Golding	40 g	60 min	3.9 %
Gotowanie	Golding	30 g	30 min	3.9 %
Gotowanie	Golding	30 g	15 min	3.9 %
Gotowanie	Cascade	30 g	1 min	6.9 %
Na zimno	Challenger	50 g	7 dni	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1272	Ale	Płynne	125 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	gips	4 g	Zacieranie	60 min