

Amezealand

- Gęstość **18.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **66**
- SRM **9.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (82.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	1 min	13 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	10.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	20 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	30 g	0 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	30 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis