

And the Winner Is

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2.5 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	0.5 kg (13.3%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.7%)	78 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (13.3%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	9.7 %
Gotowanie	mosaic	5 g	19 min	11.8 %
Gotowanie	amarillo	5 g	18 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	17 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	16 min	11.8 %
Gotowanie	a	15 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	14 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	13 min	11.8 %
Gotowanie	a	5 g	12 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	11 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	a	5 g	9 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	8 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	7 min	11.8 %
Gotowanie	a	15 g	6 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	5 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	4 min	11.8 %

Gotowanie	a	5 g	3 min	9.3 %
Gotowanie	c	5 g	2 min	9.7 %
Gotowanie	m	5 g	1 min	11.8 %