

Azacca#1

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.4 kg (81.3%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (16.5%)	82 %	4
Ziarno	red ale viking malt	0.2 kg (2.2%)	80 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Azacca	25 g	60 min	14 %
Zacieranie	Azacca	25 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	37 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	38 g	5 min	14 %
Na zimno	Azacca	75 g	5 dni	14 %

Drożdże

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