

Bolek"

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **54**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (59.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (29.9%)	82 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.2 kg (3%)	74 %	3
Ziarno	Carared	0.5 kg (7.5%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	10 min	12 %