

BoPeX Mocne

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **69**
- SRM **13.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	6.5 kg (76.5%)	79 %	30
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	1 kg (11.8%)	75 %	20
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	1 kg (11.8%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	50 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	80 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	80 g	5 min	12 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis