

Born To DIE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **117**
- SRM **5.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **56 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	12 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (14.3%)	83 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Citra	50 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	15 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	20 g	Gotowanie	15 min