

C's get grades

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **38**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.6 kg (92%)	80 %	7
Ziarno	Munich Malt	0.2 kg (4%)	80 %	18
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	90 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	1 min	12 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Centennial	50 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	11 g	Safale