

Centennial/ Chinook/ Eukanot

- Gęstość --- **BLG**
- ABV **0**
- IBU **0**
- SRM **0**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.71 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Golden Promise (UK)	5.44 kg	79.9 %	7
Dodatek	Acidulated Malt (DE)	0.23 kg	58.3 %	7
Dodatek	Carapils (Dextrine Malt) (US)	0.17 kg	71.26 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior (US)	14.17 g	60 min	16 %
Gotowanie	Chinook (US)	28.35 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial (US)	14.17 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Chinook (US)	42.52 g	7 dni	12 %
Na zimno	Ekaunot	42.52 g	7 dni	14 %
Whirlpool	Ekaunot	28.35 g	20 min	14 %
Whirlpool	Centennial (US)	28.35 g	20 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head			--- g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Yeast Nutrient (Wyeast)	5000 g	Gotowanie	10 min
	Calcium Chloride	1250 g	Zacieranie	1 min
	Gypsum (Calcium Sulfate)	2500 g	Zacieranie	1 min